Copyright ℔ ℔ 10735/A

L.xv

18/2

K

DR. ERNST DARMSTAEDTER
No. 39
COLLECTION

L'ALBERT MODERNE.

150

Allez P. Ut.

Lx xii 45007

E. ALBERT

MODERNE.

70034

L'ALBERT MODERNE,

OU

NOUVEAUX SECRETS ÉPROUVÉS, ET LICITES,

RECUEILLIS D'APRÈS LES DECOUVERTES LES PLUS RECENTES.

Les uns ayant pour objet de remédier à un grand nombre d'accidens qui intéreſſent la ſanté :

Les autres, quantité de choſes utiles à ſçavoir pour les différents beſoins de la vie

D'autres, enfin tout ce qui concerne le pur agrément, tant aux Champs qu'à la Ville.

Le tout diviſé en trois parties, & rangé par ordre alphabétique.

A PARIS,

Chez la Veuve DUCHESNE, Libraire, rue St. Jacques, au Temple du Goût.

M. DCC. LXXII.

Avec approbation & Privilége du Roi.

WELLCOME
HISTORICAL
MEDICAL
LIBRARY

PREFACE.

NOUS avons donné à cet ouvrage le nom d'*Albert Moderne* par oppoſition à un livre fort connu & déja ancien, diviſé en deux parties, dont l'une porte le titre de *Secrets d'Albert le Grand*, & l'autre celui de *Petit Albert*. Qu'il nous ſoit permis de dire que nous mettons une différence conſidérable entre les Secrets de l'Albert Ancien, & ceux que nous donnons aujourd'hui. Une bonne partie des Secrets de l'Albert Ancien a pour objet des matières un peu trop libres, & peu convenables à cette décence que l'on doit garder dans un ouvrage public. Nous rougirions d'en rapporter quelque exemple. Il y a plus : les perſonnes ſenſées ſe défient avec raiſon du ſuccès que peuvent avoir

ces ſortes de Secrets. Que penſer en effet d'un homme entêté de l'Aſtrologie judiciaire, & qui propoſe pour moyen de ſe faire aimer d'une perſonne, de compoſer un Taliſman ſous la conſtellation de Vénus. Quel rapport peut avoir la Planete de ce nom, que le Vulgaire appelle l'Etoile du Berger, avec Vénus que la Fable fait Mère des Amours? Il oſe encore propoſer pour la méme fin d'avoir trois cheveux de la perſonne dont on veut être aimé, & de les lier avec trois des vôtres, en diſant ces paroles : ô corps, puiſſes-tu m'aimer par la vertu efficace du *ſcheva*. C'eſt franchement avoir recours à ces prétendus enchantement qui choquent le bon ſens, & qui ſont défendus par des oix reſpectables. A l'égard des autres Secrets qui n'ont pas pour objet ces ſortes de matières, il y en a quantité qui ont une mau-

vaiſe fin ; mais dont bien des gens peu ſcrupuleux, ou même trop crédules, pourroient abuſer. Il y en a d'autres qui ne peuvent être bons qu'à des joueurs de gobelets : d'autres enfin propoſent des moyens dont la biſarrerie fait douter du ſuccès.

Il n'en eſt pas ainſi de l'ouvrage que nous offrons au public. Il contient une collection de différens ſecrets qui ont été communiqués par la voie des ouvragespériodiques depuis plus de vingt ans, & par des perſonnes, qui après avoir fait une heureuſe découverte, confirmée par pluſieurs expériences,en ont fait part au Public, y étant excitées par le ſeul amour de l'humanité & pour être utiles à leurs ſemblables. C'eſt dans ces différentes ſources que nous avons apporté la plus ſérieuſe attention pour nechoiſirqueceuxqui ſontin-

téreſſans, & ne pas donner un ramaſſis de ceux dont on n'a pas beſoin.

Pour mettre quelque ordre dans cette collection, nous avons rangé ces ſecrets ſous trois Claſſes. La première eſt de ceux qui ont pour objet la Santé, ou les maladies auxquelles les hommes ſont ordinairement leplusexpoſés. Pluſieurs de ſes maux ne demandent pas abſolument la viſite d'un Médecin. Ainſi dans ces ſortes de cas, on peut eſſayer quelqu'un des remèdes que nous avons propoſés, & l'on peut être aſſuré de la guériſon, lorſque les mauxn'ont pointquelquecauſe cachée ouplus éloignée. D'ailleurs, comme cet ouvrage ſemble particuliérement propre aux perſonnes qui ont un bien de campagne, & qui y paſſent une partie de l'année, ces ſortes de remèdes leurſerontd'autant plus utiles qu'on n'a pas alors ſous

la main un Médecin pour le conſulter, ſur-tout pour des maux ordinaires, & qui n'ont point de ſuites fâcheuſes. La ſeconde Claſſe renferme des ſecrets qui ont pour objet l'Utilité. Sous ce terme général, nous entendons ceux qui peuvent être utiles aux Agriculteurs, aux Adminiſtrateurs des biens de campagne, à tous ceux qui aiment l'œconomie: nous ne pouvons ſpécifier ici tous les autres ſecrets que nous avons rangés ſous cette Claſſe. Un coup d'œil jetté ſur la table de ce livre fera comprendre qu'il renferme un grand nombre de choſes curieuſes & bonnes à ſavoir. La troiſième Claſſe contient les ſecrets qui ont pour objet les choſes de pur agrément, comme certaines recettes bien ſûres pour faire des liqueurs agréables; d'autres concernent la culture des fleurs & l'art de procurer aux amateurs divers moyens d'exercer

le goût ſur cet objet. D'autres enfin, roulent ſur la peinture, ou plutôt ſur l'art de mettre en quelque couleur que ce ſoit des boiſeries, des cabinets, des ſalons, de meubles, des bijoux, en un mot tout ce qui ſert à orner & à embellir à peu de frais les lieux où l'on ſe plaît. Une infinité de gens dont la ſituation aiſée les diſpenſe de la néceſſité de travailler, ſont plus expoſés à l'ennui. Souvent dégoûtés des divers amuſemens en uſage dans la ſociété, parce qu'ils ſont trop uniformes & qu'ils reviennent tous les jours, ils ne ſavent comment paſſer le tems. Mais s'ils veulent jetter les yeux ſur cet ouvrage, ils y trouveront divers moyens de ſe faire une occupation agréable pour charmer leur ennui, & il leur ſera libre de choiſir entre ces moyens ceux qui leur plairont davantage. Telle eſt la collection que nous offrons au public. On y

trouvera en un seul volume un grand nombre de secrets utiles & curieux, & qui sont épars dans une infinité de livres. Nous espérons qu'on nous saura gré de les avoir recueillis, & que bien des personnes en reconnoîtront l'avantage.

TABLE
DES MATIERES

Contenues dans cet ouvrage.

PREMIERE PARTIE.

ABEILLES, piquûre d'. Secret contre (la) Page. 1
Abcès & clou, remède. 2
Accouchemens laborieux. ibid.
Air, mauvais air. 3
Attères, hémorrhagie. 4
Asthme. 5
Baaume de la Mecque. 6
Brûlure, remèdes. ibid. *& suiv.*
Cancer. 8 & 328
Colique. 9
Constipation des adultes. ibid
Crampe. 10
Cors aux pieds. ibid.
Coups de soleil. ibid. *& suiv.*
Dartres, pommade pour les. 12 *& s.* & 327
Crevasses aux mains, rem. 14
Dents, mal de dents, rem. 15 & 323
Eruption des dents des enfans. 16
Remède pour appaiser le mal de d. 17
Dyssenterie. 19
Engelures. 20

Epilepsie. 21
Engraisser, (Moyen d.) ibid.
Entorse. 22
Equinancie. ibid.
Excroissances charnues. 23
Verrues. ibid.
Fievre rem. contre la. 24 & 323
Gale, rem. 28 & *s.* & 327
Goutte rem. 31
Haleine, (mauvaise hal.) ibid.
Hâle sur le visage. 23
Hémorroïdes. ibid. & 328
Hydropisie. 34 & *s.*
Maladies diverses, comme affection scorbutique, &c. 38
Maniaques ou fols. 39
Mercure. Préservatif contre les effets du Merc. ibid.
Morsure de chien enragé. 41 & *s.*
De viperes. 464
Morts, ou réputés tels; essais pour les rappeller à la vie. 47
Noyés, traitement pour, &c. 48
Autres moyens pour les secourir, 50
Panaris, rem. 52
Phthisie, rem. 53
Pierre, maladie de la. Rem. ibid.
Pierre, ou gravier, ou gravelle. 56
Plaies, Huile pour les. 58
Poux, vermine, moyen de, &c. 60
Pulmonie, ou maladie de la poitrine. ibid. & *suiv.*
Rage, rem. contre la. 63 & *s.*
Rétention d'urine, rem. 68 & 326
Rhumatisme divers, rem. 69 & *s.*
Rhume, rem. 72
Rides du visage, rem. 73
Roussеurs au visage. 74

Santé, recette pour conſerver la. 77 & *ſuiv.*
Sciatique, rem. 79
Sourds, moyens de les faire entendre. 80 & *ſuiv.*
Teint, pommade pour blanchir le 84
Eau pour ôter les rougeurs du viſage. 85
Tête, (mal de,) 87
Tonnerre, moyen de ſe garantir du. ibid.
Tremblement de mains, rem. 88
Tumeurs. 89
Tumeurs des hypocondres. ibid.
Vermine, inſectes, rem. ibid.
Petite vérole, rem. 90 & *ſ.*
Moyen pour empêcher la petite vérole de marquer. 96 & *ſ.*
Verrus ou porreaux, rem. 97
Vers ſolitaire. ibid.
Vie, Elixir de longue vie. 98
Vue. moyen pour ſoulager la. 100 & 325
Yeux, maladie des. 102
Fluxion ſur les yeux. ibid.
Corps étrangers entrés dans les yeux. ibid.

SECONDE PARTIE

L'Utilité

Bestiaux, maladie des. Rem. 104
Contre la mortalité des. 106
Bled, préparation pour le préſerver de la brouine. ibid.
Moyen de le multiplier. 108
De le préſerver de la corruption. 109
De la brouiſſure. 110
Carottes, confiture de. 111

Champignons, moyens de s'en fournir sans avoir de jardin. 113
Chanvre, manière de le préparer. 114
De le rendre aussi beau que le lin. 115
Cheminée, moyen d'éteindre le feu pris dans une. 116
Autre moyen. ibid.
Chenilles, secret pour les faire périr. 117
Moyen d'en préserver les plantes potageres. ibid. & *suiv.*
Cheval, moyen facile d'apprendre à monter à cheval. 119
Chevaux, nouvelle méthode de les ferrer. 121
Cheveux, moyen de les faire revenir. 123
Pommade à cet effet. 124
Moyens de faire tomber les poils autour des poignets & sur les revers des mains, &c. ibid.
Eau grecque pour teindre en brun les cheveux trop roux. ibid.
Cire pour les souliers qui ne tache pas les bas. 123.
Cochon, rem. contre la ladrerie des. ibid.
Crême au chocolat, manière de la faire. 126
Dents, moyen de les blanchir. 127
Contre les dents gâtees. ibid.
Ecriture, recette pour écrire en lettre d'or. 128
Ecritures anciennes presque effacées, moyen de les faire revivre. 129
Autre secret pour rétablir les vieilles écritures. 131
Ecriture invisible, Moyen d'en faire une 130.
Encre à écrire, moyen de faire une encre perpétuelle. 131
Recette plus simple. 133
Moyen d'ôter les taches d'encre de dessus les

estampes. 134
Equinoxe, (moyen de connoître le moment précis de l'.) 139
Etain, moyen pour le rendre aussi blanc que l'argent. 136
Etang, moyen de regarnir un étang de poisson. ibid.
Moyen d'y conserver le poisson. 137
Feu, moyen d'augmenter la chaleur du feu sans employer plus de bois. 139
Figues, moyen d'avoir des figues avant la saison. 140
Fougeres, moyen de les détruire. 141
De détruire les fourmilieres. ibid. *& suiv.*
Fruits, moyen d'empêcher les fruits noués de tomber. 146
De conserver les pommes, poires, &c. ibid.
Et le raisin. 147
De conserver toutes sortes de fruits pendant plusieurs années. 148
Galons d'argent, moyen de leur donner leur premier lustre. 150
Moyen d'enlever l'or de dessus des vases d'argent doré. ibid.
Moyen de donner un lustre aux pièces d'argenterie. 151
De séparer l'or & l'argent des galons, & étoffes de soie sans les brûler. ibid *& suiv.*
Gelée de viande, manière de la faire 153
Gibier, moyen de garantir les choux des ravages du gibier. 154
De conserver le gibier frais depuis le commencement du Carême jusqu'à Pâque. 156
Graisse à faire de la soupe. 157
Haricots verds, moyen de les conserver tendres pour en manger en hyver. 158
Huile, moyen de la conserver bonne. 161

Huile à bruler, moyen de la faire durer dans la lampe, & lui ôter la fumée épaisse nuisible à la santé. 163
Huîtres manière de préparer les huîtres pour en avoir toute l'année. 162
Humidité des murs neufs, rem. 164
Hydromel vineux, manière de le faire. ibid.
Insectes nuisibles aux jardins, moyen de les détruire. 165 & *suiv.*
Insectes nuisibles au bled, comme charansons, calandes, &c. 167
Lait secret pour le faire cailler. 169
Petit lait. méthode pour le bien faire. 170
Lapins, moyen de les prendre sans furets & sans fusil. 171
Lard, petit salé, jambon, moyen de les conserver. ibid.
Légumes, moyen de les faire cuire sans eau pour conserver tout leur goût. 173
Lievre, moyen d'attirer les lievres dans un endroit. 175
Limaçons, moyen d'en préserver les arbres. 176.
Linge, méthode de le banchir comme en Hollande. ibid.
Manière de blanchir le linge fin. 178
De blaanchir les blondes pour coëffures. 181
Loup, pieges pour prendre les. ibid. & *suiv.*
Mains, pâte pour les. 187
Marron d'Inde, moyen de leur ôter leur amertume & les faire servir d'aliment à la volaille. 188
Moyen de se servir de la lessive de marron d'Inde pour le savonnage. 189
Matelas, moyen d'avoir des matelats qui ne s'affaissent point dans leur milieu. 190
Mer, eau de mer, moyen de la rendre douce. 161 & *suiv.*

Mouches, moyen d'en délivrer les maisons où elles gâtent les tableaux. 163
D'en garantir les chevaux. ibid.
Montres, Méridienne, Cadran, méthode de tracer une Méridienne & régler une montre. ibid.
Moyen de se faire un cadran naturel pour savoir quelle heure il est, sans montre ni cadran. 195
Autre cadran naturel. 197
Nageoirs, ou moyen de nager sans risque de se noyer. 196
Autre moyen. 200
Œufs, moyen de les tenir frais pendant plusieurs jours. 202
Oiseaux, moyen de conserver le corps & le plumage des oiseaux. 203
Oliviers, préservatif contre les chirons qui détruisent les. 204
Oreille, dureté d'oreille, rem. 205
Orienter, s'orienter (Moyen de) dans la campagne. ibid.
Pauvres, moyen pour les riches de nourrir les pauvres dans des tems de disette. 207
Poires, moyen de les conserver long-temps. 212
Poissons, moyen facile de remplir un étang de différentes sortes de poissons. 214
De faire venir beaucoup de poissons à l'endroit où l'on veut pêcher. 215
Pommes, moyen de les préserver de la pourriture. 216
Porcelaine, mastic pour rejoindre les porcelaines cassées. 217
Poules, pepie des. Moyen de les guérir. ibid.
Punaises, divers remèdes contre les. 218 *& suiv.*
Rats & souris, divers secrets pour les détruire. 221 *& suiv.*

Manière d'attraper tous les rats d'une maison qui en eſt pleine. 222
Souris des champs, récette pour les faire périr. 224 *& ſuiv.*
Rénards, moyen de les détruire. 226
Rouille, ſecret pour préſerver de la rouille les armes à feu & autres choſes de fer. 227
Savonnettes pour la barbe, manière de les faire. 227
Sources d'eau, moyen de les découvrir. ibid.
Tablettes de jus de viande, propres à faire du bouillon. 229
Tache ſur les habits, compoſition de pierres pour les ôter. 231
Moyen d'enlever les taches de cire ſur les étoffes. 233
Et les taches d'encre, & de rouille de deſſus la toile. 234
D'enlever toutes ſortes de taches ſur les habits. ibid.
Et ſur le linge & ſur le papier. 236
Taupes ſecret pour les détruire. 237
Teignes qui rongent les habits, pelletéries, ſecret pour, &c. 238
Troupeaux moyen de les préſerver de la morſure du loup. 239
Vers qui rongent le bled, moyen de l'en garantir. ibid. *& ſuiv.*
Vers de terre qui font périr les plantes, moyen de les détruire. 241
Vers qui rongent les étoffes de laine, moyen contre les. ibid.
Vers dans les livres. 243
Dans les fourrures. ibid.
Vin manière de dégraiſſer le vin & de le clarifier. 244
Moyen de découvrir ſi le vin a été édulcoré avec de la litarge. 245

De le colorer. 245
Moyen d'avoir une boiſſon imitant le vin. ibid.
Vinaigre, moyen de faire du vinaigre ſans vin. 246
Vitres, maſtic pour les vitres & les vaiſſeaux. 247
Volaille, machine pour l'engraiſſer en huit jours. 248
Meyen de faire cuire une volaille ſans broche & ſans feu. 249

TROISIEME PARTIE.

L'AGRÉMENT.

Sur les liqueurs.

MANIERE de les faire glacer. 250
Ratafia de ceriſes à la Provençale, recette. 251
Ratafia d'œillet à la Provençale, recette. 253
Ratafia de pêches à la Provençale, recette. 255
Ratafia de noix, recette. 257
Vin de groſeille & autres, recette. 259
Recette pour donner aux liqueurs la couleur que l'on veut. 260

SUR LES FLEURS.

Moyen de faire éclorre pluſieurs oignons dans le même vaſe. 262
Moyen pour avoir des fleurs de bonne heure. 266
De les faire éclorre le jour que l'on veut. 267

De produire de la variété dans les fleurs. ibid.
De varier les couleurs des roſes. 266
De faire venir des roſes vertes & des jaunes. 270
De donner des couleurs aux fleurs. ibid
De leurs donner diverſes odeurs. 271
De faire croître des fleurs en hyver & de conſerver les fruits & les fleurs pendant toute une année. 272
De ſécher les fleurs de façon qu'elles conſervent leur couleur naturelle. 273
Secret pour conſerver les fleurs. 274
Autre pour conſerver les fleurs. 275
Autre moyen de conſerver les fleurs. 276
Secrets ſur la peinture & 1°. ſur les couleurs. Recette pour compoſer des couleurs dont on peut peindre & embellir des ouvrages de menuiſerie, & manière de l'employer. 277
Pour le blanc, le verd, le gris de lin, le bleu le bois de chêne, le bois de noyer, la couleur de marron, le jaune, la jonquille, le rouge, la couleur d'or. 279 & ſuiv.
Manière d'appliquer les couleurs. 284
Moyen de peindre des figures en or & en argent ſur divers petits meubles, comme boites, encoignures, cabarets, paravents, & autres. ibid.
Moyen de bronzer & dorer à l'huile. 283
Moyen de faire un bleu. 285
De faire le jaune de Naple. ibid.
Méthode pour préparer une liqueur qui pénetre dans l'intérieur du marbre, de manière qu'on puiſſent peindre ſur la ſurface des choſes qui paroitront auſſi en dedans. 286
Sur la Peinture en paſtel. Nouvelle invention de peindre en paſtel, en cire, ou à l'encauſtique 287

Méme manière plus abrégée. 290
Moyen de teindre en couleur d'or. ibid.
Secret pour donner à l'or une couleur belle & foncée. 291
Pour colorer une vieille chaîne d'or & la rendre comme neuve. ibid
Manière d'argenter le cuivre ou l'airain. ibid.
Poudre pour argenter le cuivre, ou l'airain en le frottant ſimplement avec le doigt. 292
Pour polir & luſtrer un ouvrage doré. 293
Secret pour dorer l'argent de la manière la plus parfaite. 293
Pour donner à l'or une couleur forte. ibid.
Autre moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme brodéries, étoffes d'or, tabatieres &c. 294
Moyen de tranſporter une eſtampe ſur un verre, de façon que tous les ttaits y reſtent, & que le papier s'en enleve entierément. 296 & *ſuiv.*
Eſtampes, manière de blanchir les Eſtampes & de leur rendre leur premier luſtre. 295
Autre moyen de blanchir les eſtampes. 296 & *ſuiv.*
Médailles, Secret pour tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille. 300
Tableaux, moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis. 300
Teintures, manière de teindre en rouge le bois blanc & le ſapin. Moyen qui n'eſt ni diſpendieux ni embarraſſant. 302
Manière de teindre la laine & la ſoie en belle couleur de feu 303 & *ſuiv.*
Autre manière de teindre la ſoie en cramoiſi. 305.
Choſes à obſerver ſur cette ſorte de teinture 306
Vernis, moyen de faire un beau vernis. 307

Vernis de la chine, manière de faire un vernis de la chine applicable sur le bois & autres ovvrages 307 *suiv.*
Manière d'employer ce vernis. 310 *& suiv.*
Vernis, composition d'un vernis pour les parquets des appartemens. 312
Yvoire, manière de blanchir parfaitement l'yvoire. 313
Eau rose, manière facile de faire de l'eau rose, 315
Faïance, moyen de rendre la faïance moins fragile & préserver son émail de toutes gersures. ibid.
Manière de faire des tablettes blanches pour écrire dessus avec une aiguille ou stilet d'argent. 316
Autre manière. 317
Corbaux, manière amusante d'attraper les corbaux. 318
Geay, chasse du geay. 320

SUPLEMENT.

Boutons au visage, Onguent pour les. 322
Chevaux, remède pour garantir toutes les tranchées des chevaux de quelque espèce qu'elles soient ibid.
Fièvre, remède contre la. 323
Mal de dens. ibid.
Autre 324
vue. 325
Maladie. néphrétique ou rétention d'urine. 326
Maladies de la peau, Gale, Lépre, Dartres, &c. 327
Hémorroïdes. 328
Cancers, Ulceres. ibid.

Recette pour faire la bonne liqueur nommée Veſpetro, approuvée des Médecins du Roi à Montpellier. 329
Pour purifier le ſang qui eſt la choſe propre à la plus grande partie de toutes maladies, mémement à la maladie de Naple & toute rogne lepreuſe. 331
Contre toutes ſortes de gouttes de quelle nature qu'elle ſoit par verole ou autrement. ibid,
Tablettes de bouillon ſec eſt portatif plus facile & d'auſſi bon goût que celles de la recette qu'on a donné auparavant 332

FIN.

L'ALBERT MODERNE.

PREMIERE PARTIE.

DE LA SANTE'.

SECRETS QUI ONT POUR OBJET TOUS LES ACCIDENS QUI INTÉRESSENT LA SANTÉ, OU QUI Y ONT QUELQUE RAPPORT.

A BEILLES. *Piqûre d'Abeilles Secret fort ſimple contre la piqûre des Abeilles.* A l'inſtant qu'on aura été piqué des Mouches, il faut chercher des Pavots blancs qui ne ſont pas rares à la campagne, en prendre une tête, l'inciſer, & faire couler ſur la piqûre quelques gouttes du ſuc laiteux qui ſort du Pavot,

la douleur ſe calmera ſur le champ, & il ne ſurviendra point d'enflure, comme il arrive preſque toujours. Ce ſecret eſt infaillible.

ABCÉS ET CLOU. *Les abſcès ſont des humeurs qui ne ſont point naturelles, & qui tendent à corruption : c'eſt un amas d'humeur & de ſang qui ſe forme dans une partie interne du corps.* Voici un remède très-eſtimé pour ramollir les tumeurs dures. Prenez du beurre frais, de la graiſſe de porc, du ſuif de bélier & de la cire jaune, de chacun une livre, mettez le tout fondre dans une baſſine ; mêlez-y de la litharge d'or en poudre & de l'huile d'Olive, deux livres : remuez tuujours avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que l'onguent ſoit cuit ; retirez-le du feu, & remuez-le juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi : cet onguent admirable eſt connu ſous le nom d'onguent de la Mère.

A l'égard des Clous ou petits Abſcès, voici un remède. Appliquez deſſus de l'oſeille fricaſſée avec du beurre frais, ou cuite ſous des cendres chaudes, & enveloppée dans une feuille de poirée, ou du plantain pilé avec de l'huile de lys, ou du levain & du vieux-oing enſemble & en parties égales.

ACCOUCHEMENS LABORIEUX. *Topique ſimple pour procurer aux femmes dans les accouchemens laborieux une heu-*

reuſe & prompte délivrance. Ayez du laurier ſec ; il convient qu'il ne ſoit pas trop vieux, mais cueilli de l'année. Mettez-le en poudre, de quelque façon que ce ſoit, n'importe, pourvu qu'il ſoit pulvériſé proprement, & qu'aucune ordure n'y ſoit mêlée. Prenez une ou deux cueillerées de cette poudre, & la délayez avec la quantité néceſſaire d'huile d'Olive, c'eſt-à-dire faites-en une pâte liquide, qui ait aſſez de conſiſtance pour ne point s'écouler auſſi-tôt. Vous mettez cette compoſition ſur un linge, & vous l'appliquerez ſur le nombril de la femme en travail. Au même inſtant dans quelque ſituation fâcheuſe que ſoit l'enfant, il ſe tournera & ſe préſentera ſi heureuſement & ſi promptement que l'on aura lieu d'en être étonné. Au défaut de l'huile d'Olive, on peut employer de l'eau de la Reine de Hongrie pour humecter le laurier, mais l'huile eſt préférable. On a fait pluſieurs eſſais de ce remède, qui ont eu le plus heureux ſuccès, tant en Province qu'à Paris. Au reſte les grains ou baies de laurier ont la même vertu que les feuilles ; on peut faire uſage de ce remède dès que le travail eſt commencé, & ſans attendre les grandes douleurs.

AIR. *Mauvais air, infection. Préſervatif univerſel contre l'infection.* Ceux qui viſitent les malades, doivent, pour ſe

préſerver de mauvais air, ſe faire une habitude de ne jamais avaler leur ſalive, mais de la cracher continuellement pendant tout le tems qu'ils reſtent dans la ſphere des exhalaiſons de la ſueur & de l'haleine des malades. Le Docteur M. DOBRZENSKI prétend que la ſalive s'imbibe aiſément de l'infection, & qu'elle eſt une véhicule propre à la conduire dans l'eſtomac où elle produit ſon effet fatal. Il croit que la plupart des maladies, & principalement les fièvres peſtilentielles, infectent très-aiſément : il ajoute que les exhalaiſons qui ſortent du malade étant attirées dans la bouche par l'haleine ſont capables d'infecter la ſalive, & de-là le reſte du corps : ſi au contraire on crache la ſalive, on garantit par-là le corps de la contagion. De-là il conclut que les drogues qui excitent la ſalive, qui font beaucoup cracher, ſont très-propres pour les Médecins, les Chirurgiens & toutes les perſonnes qui ſont obligées de viſiter les malades attaqués de maladies où il y a beaucoup de venin.

ARTERES (hémorragie des.) *Moyen d'arrêter l'hémorragie des artères ſans ligature.* On prend de l'agaric ; celui qui vient ſur les vieux chênes ébranchés eſt le meilleur, c'eſt celui dont on fait de l'amadou. Il faut le cueillir dans le mois d'Août ou de Septembre, & le garder dans un endroit ſec. On enleve avec un

couteau l'écorce blanche & dure juſqu'à une ſubſtance fongueuſe, douce au tact comme une peau de chamois ; on ſépare cette ſubſtance de la partie fibreuſe, après l'avoir miſe en morceaux ; on la bat avec un marteau pour l'amollir, au point de pouvoir être dépecée avec les doigts. On applique ſur la plaie de l'artère un morceau de cette ſubſtance plus grand que la plaie, & du côté oppoſé à l'écorce, par-deſſus ce morceau un plus grand, & ſur le tout un appareil convénable. C'eſt ainſi qu'un Chirurgien de la Châtre en Berri a enſeigné la préparation de l'agaric pour produire cet effet.

ASTHME. *Remède contre l'Aſthme.* Il faut prendre tous les ſoirs environ trois cuillerées de ſirop de lierre terreſtre qu'on fait chauffer : on y peut ajouter une cuillerée de ſirop de Capillaire, l'effet de cette légère potion eſt de faire bien dormir, & de faire cracher beaucoup. Ce ſirop ſe fait de cette manière. On prend deux poignées de lierre terreſtre qu'on a laiſſé ſécher à l'ombre, & une poignée de bons capillaires. On les met dans trois chopines d'eau de rivière, & on les fait bouillir enſemble, juſqu'à la réduction du tiers de l'eau : il faut paſſer cette réduction, & bien exprimer les plantes. Enſuite on y met deux onces de ſucre fin, & on fait bouillir le tout pendant un demi-

quart-d'heure. Quand ce ſirop eſt refroidi, on le verſe dans une bouteille que l'on bouche bien.

BAUME DE LA MECQUE. (*Moyen véritable d'éprouver le Baume de la Mecque.*) Comme ce Baume eſt le plus précieux de tous, & qu'il eſt par lui-même aſſez rare, on a intérêt de n'être point ſurpris lorſqu'on trouve à en acheter. Voici donc un moyen de s'aſſurer ſi le Baume que l'on a, ou que l'on nous offre eſt véritable & ſans aucun mêlange. Il faut faire rougir un liard au feu, & faire tomber ſur ce liard une goutte de ce Baume. Le vrai Baume de la Mecque pur & fidéle percera le liard, y fera un trou à paſſer un gros pois, & conſommera le cuivre, ſans que l'on puiſſe démêler ce qu'il ſera devenu. Ce ſont les Vénitiens qui par leur commerce avec les Turcs ſont plus à portée que nous d'avoir du vrai Baume de la Mecque.

BRULURE. *Onguent pour la brûlure. Comme on doit en ce cas avoir recours aux remèdes le plutôt qu'on peut pour empêcher que les veſſies ne ſe forment ſur la partie brûlée ; voici un remède facile.* Faites fondre du ſuif de chandelle, mêlez-le avec l'huile de noix, juſqu'à conſiſtance d'onguent. Ou bien faites tomber goutte à goutte de la graiſſe de porc toute bouillante ſur des feuilles de lau-

rier. Ce liniment eſt excellent.

AUTRE REMEDE. *Si la brûlure eſt un peu conſidérable, comme, ſi la peau eſt entamée ou qu'il y ſurvienne des empoules : on doit uſer du remède ſuivant.* Prenez de la meilleure huile d'Olive une once & demie, de la cire Vierge une once, & deux jaunes d'œufs durcis ſous la cendre : faites fondre la cire ſous un feu doux, & ajoutez-y enſuite l'huile & les jaunes d'œufs, en remuant le tout juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtace d'un onguent. On étend une couche mince de cet onguent froid ſur dulinge; on encouvre la partie brûlée ; on répéte deux fois le jour juſqu'à la guériſon qui ſera prompte.

Comme dans le moment qu'on s'eſt brûlé, on n'a pas ſouvent le remède tout prêt, on doit ſur le champ plonger la partie brûlée dans de l'huile d'Olive ou bien on en applique ſur la brûlure.

AUTRE *remède pour la même ſorte de Brûlure.* Prenez une demi-livre de fiente de poule, une livre de feuilles de ſauge, deux onces de ſureau, & autant d'écorce de ſureau : deux livres de vin blanc, & trois livres de graiſſe de porc. Faites fondre le tout dans une baſſine ſur un feu doux, en remuant avec une ſpatule de bois juſqu'à ce qu'il ait acquis une conſiſtance d'onguent. Paſſez-le à la preſſe, dépouillez-le de ſon marc, &

gardez-le pour le beſoin : il convient dans toutes les brûlures, où non-ſeulement la peau eſt entamée, mais où il y a douleur, inflammation, rougeur, où il ſuinte une humeur âcre & corroſive ; il calme la douleur, & appaiſe en même temps l'inflammation.

REMEDE *pour guérir toutes ſortes de brûlures, ſans laiſſer aucune trace ſur la peau.* Prenez ſix onces d'huile d'Olive, & quatre ou cinq blancs d'œufs frais que vous battez bien enſemble à froid. Ce mêlange forme un eſpèce d'onguent qu'on étend de temps en temps avec un plumaceau ſur la brûlure, obſervant de ne mettre ſur les parties bleſſées aucun linge. A meſure que le remède eſt appliqué couche par couche, il ſe ſeche chaque fois, & l'on voit qu'il ſe fait une coûte qui tombe enſuite par écailles vers le douzième jour. Quand les croûtes ſont toutes tombées, on reconnoît qu'il s'eſt formé deſſous une peau nouvelle, qui d'abord eſt un peu rougeâtre, mais qui ſe blanchit en trois ou quatre jours par le moyen de l'air qui la deſſéche. Ce *remède a été publié par un Médecin qui a ſuivi long-tems les armées.*

CANCER Un habile Chirurgien d'armée a publié le procédé de la guériſon d'un cancer à la mammelle, par lequel il s'écouloit un pus très-fétide, & même du

ſang menſtruel ; le traitement a conſiſté en une bonne diete, en des décoctions de bois où l'on mêloit de l'eſſence de myrrhe & de la teinture d'antimoine, & en des pilules d'aloës que le malade prenoit intérieurement.

COLIQUE VIOLENTE ET BILIEUSE. *Remède.* Prenez de la rhubarbe en poudre deux ſcrupules, un grain d'opium, trois gouttes d'huile de Cinnamome, & une quantité ſuffiſante de thériaque pour en faire un bolus. Ce remède arrête ſur le champ la violence des tranchées, & les aſſoupit, relâche la tention cruelle, chaſſe les vents & réſoud les conſtrictions.

On réitère le remède ſelon l'exigence des cas.

CONSTIPATION *habituelle des Adultes. Accès convulſifs des Enfans, lorſque les dents veulent percer. Pâles couleurs des Filles. Recette excellente contre ces maux.* Prenez du ſel de Mars, c'eſt-à-dire de la coupe-roſe verte miſe devant le feu juſqu'à ce qu'elle devienne blanche, & enſuite réduite en poudre fine, une once ; de la poudre de Jalap, du Séné & de la crême de Tartre, de chacun une once ; battez-y une demi-once de gingembre, douze gouttes d'huile chymique de clous de girofle, & du ſirop d'écorce d'orange autant qu'il en faut pour donner une conſiſtance d'électuaire. On en donne

aux enfans la groſſeur d'une feve de café; aux plus jeunes, un peu ſur la pointe d'un couteau, & aux filles la groſſeur d'une muſcade ſoir & matin à jeun pendant un mois, & les bien garantir contre le froid.

CRAMPE. Comme le mal vient d'une retraction de membre, à la jambe ou à la cuiſſe, qui cauſe une douleur violente, le plus court remède lorſque cet accident n'eſt pas trop fréquent, c'eſt de faire des frottemens un peu forts ſur la partie.

CORS AUX PIEDS. *Remède.* Faites cuire une gouſſe d'ail dans la braiſe ou cendre chaude, appliquez-la ainſi cuite ſur le corps, ayant ſoin de l'y aſſujettir avec un linge : on ne doit employer ce cauſtique qu'au moment où l'on ſe met au lit : il amollit tellement le cors, qu'il détache & enleve en deux ou trois jours le calus ou durillon, quelque invétéré qu'il ſoit : enſuite on ſe lave le pied dans de l'eau tiéde. En peu d'inſtans les peaux qui formoient la corne du cors s'enlevent, & laiſſent la place nette, à-peu-près comme ſi elle n'avoit jamais été offenſée d'aucun mal ; il eſt bon de renouveller ce remède deux ou trois fois dans 24. heures.

COUP DE SOLEIL. Quand on ſe ſent frappé d'un coup de Soleil, il faut le plutôt qu'il eſt poſſible tâter avec le doigt l'endroit où la douleur eſt la plus ſenſible,

ſe faire à cet endroit raſer les cheveux, y appliquer un bouteille pleine d'eau fraîche, avec aſſez d'adreſſe pour que l'eau, dont elle eſt pleine à deux ou trois doigts près, ne s'écoule pas. On tient la bouteille en cet état, juſqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau commence à frémir & même à s'élever comme ſi elle étoit ſur le feu. Auſſi-tôt on y ſubſtitue une bouteille pleine d'eau comme la première, & on continue d'en remettre de nouvelle, juſqu'à ce que l'eau ne contracte plus de chaleur ni de mouvement ; alors le malade eſt entièrement guéri & hors de danger.

AUTRE REMEDE *contre les coups de Soleil & les coups à la tête.* Prenez un demi-ſeptier de bon eſprit de vin : mettez-le dans un bouteille avec quatre noix muſcades peſant deux gros, pareil poids de girofle, autant de canelle & autant de baloſtes ou fleurs de grenades, le tout bien pulvériſé ; on bouchera enſuite fort exactement la bouteille, & on y laiſſera infuſer les poudres pendant trois jours, au bout deſquels on tranſvaſera la liqueur doucement, afin qu'elle ſoit bien claire. On bouchera bien la bouteille qui contiendra cette liqueur, afin de s'en ſervir dans le cas où l'on ſe ſera donné quelque coup à la tête, & où l'on aura reçu un coup de Soleil, la manière d'en faire uſage eſt facile.

On en mettra environ plein un dez à coudre dans le creux de la main, & on la reſpirera vivement par le nez. --- Sur le marc reſté dans la première bouteille, on mettra un demi-ſeptier d'eſprit de vin que l'on battra pendant quelques momens, après leſquels on laiſſera infuſer l'eſpace de quatre jours. Cette compoſition eſt moins forte, mais elle eſt bonne pour le rhume de cerveau & les migraines, on la reſpire comme la première & en même quantité.

DARTRES *Pommade pour les dartres, boutons au viſage, crevaſſes aux levres, engelures, écorchures.* Prenez trois livres de graiſſe de porc mâle, battez-les aſſez long-tems pour pouvoir ſéparer & enlever les parties membraneuſes & filamenteuſes qui la contiennent. Lavez-la bien dans de l'eau claire; faites la fondre dans un plat verniſſé ou dans une caſſerole ſur le feu. Lorſqu'elle ſera fondue, jettez-y deux ou trois pommes de reinette coupées en tranche que vous laiſſerez cuire un peu de tems; mettez-y enſuite 7 à 8 drachmes d'orcanette, dont l'écorce de la racine donnera une couleur rouge à la pommade en laiſſant bouillir le tout encore quelque tems. Paſſez enſuite la matière dans un linge, en l'exprimant légèrement: remettez cette graiſſe ſur le feu dans la même caſſerole: ajoutez-y 5 ou 6 onces de cire blanche & vierge,

coupée en petits morceaux. Lorſque la cire ſera fondue, jettez dans la compoſition trois drachmes de Camphre que vous aurez diſſous ſéparément dans un mortier avec un peu d'eau-de-vie. Ajoutez en même tems un verre d'eau roſe & ſix drachmes d'huile d'amandes douces. Le tout étant bien mêlé, après l'avoir laiſſé un peu bouillir, vous le retirerez de deſſus le feu, la pommade ſera faite. Etant encore chaude & fluide, vous la verſerez dans des pots pour vous en ſervir au beſoin, & en frotter les parties affligées.

Si vous voulez faire une moindre quantité de pommade, diminuez à proportion les doſes des ingrédiens qu'on vient de preſcrire. Ce liniment ſe conſerve plus d'une année entière.

POMMADE *contre les Dartres vives.* Prenez une once de mouches cantharides, & les pulvériſez, & les mettez diſſoudre dans un peu de vin. Prenez quatre onces de ſuif de mouton bien lavé & purifié dans de l'eau-roſe : faites le fondre & incorporez la poudre des cantharides avec, & ôtez de deſſus le feu ; remuez toujours juſqu'à ce que la pommade ſoit froide : il en faut mettre ſoir & matin ſur les dartres : trois jours de ſuite ſuffiſent, puis il ſe faut frotter pendant huit jours de la pommade de chevreau, qui ôte les âpretés de la peau & qui ſe fait de la manière ſuivante.

Prenez beurre de Mai, graiſſe de chevreau, ſuif de bouc, pommade de pieds de mouton, de chacun trois onces : faites fondre le tout dans une terrine verniſſée, avec de l'eau de courge ou de citrouille ou de morelle de chacune demi-livre, faites bouillir une heure, & ajoutez ſur la fin deux cuillerées d'eau de girofle, & une cuillerée d'eau de canelle, puis paſſez & pilez comme vous avez fait ci-deſſus : il en faut mettre le matin ſur le viſage devant le feu & être demi-heure ſans s'eſſuyer.

POMMADE *contre les dartres farineuſes.* Prenez ſix oignons de Lys, & les faites cuire dans de l'eau commune juſqu'à ce qu'ils ſoient comme de la bouillie : faites les égoutter dans un linge, puis les pilez dans un mortier avec deux cuillerées de miel de Narbonne & une cuillerée de vinaigre blanc diſtillé : enſuite vous y ajouterez deux onces des quatre ſemences froides, mondées & bien pilées, incorporez le tout enſemble, & faites-en une pommade : il faut s'en mettre un mois de ſuite tous les ſoirs en ſe couchant.

POMMADE *contre les crevaſſes ou fentes qui viennent aux levres & aux mains.* Prenez graiſſe de cerf ou de chevreau, ſix onces, graiſſe de porc frais, quatre onces, coupez leſdites graiſſes par petits morceaux, & les lavez cinq ou ſix fois

de ſuite avec du vin blanc ; puis exprimez ſi fort que le vin ſoit écoulé : mettez-les fondre dans un vaiſſeau de terre neuf & plombé, & y ajoutez des racines d'Iris coupées par tranches, demi-once ; une noix muſcade, deux ou trois pommes de reinettes pelées & coupées par tranches, une livre d'eau roſe, une once de cire, une demi-once de girofle. Faites fondre le tout à petit feu, puis bouillir environ une demi-heure, après paſſez dans un linge, une terrine deſſous, dans laquelle il y aura quelque bonne eau : laiſſez refroidir la pommade, lavez-la, pilez-la dans un mortier de marbre, incorporez-la avec deux onces de cire : il en faut mettre tous les ſoirs un peu ſur les lèvres, & s'en frotter les mains ſoir & matin.

DENTS. (Mal de dents.) *Moyen facile pour ſe garantir toujours des maux de dents & des fluxions* Tous les matins, après s'être lavé la bouche, comme la propreté & même la ſanté l'exigent, il faut ſe la rincer avec une cuillerée à caffé de bonne eau de vie de lavande diſtillée, à laquelle, ſi l'on veut, on ajoute autant d'eau chaude ou d'eau froide pour diminuer l'activité. On ſe tromperoit en croyant que l'eſprit ſeul du vin produiroit le même effet que la fonte des ſéroſités qu'il tire des gencives & des glandes ſalivaires. La lavande y eſt au moins très-utile. Ce remède innocent & ſimple eſt

une préſervatif très-ſûr, & dont une longue expérience a toujours confirmé le ſuccès.

ERUPTION DES DENTS DES ENFANS. *Moyen ſimple de faciliter l'éruption des dents aux enfans, dont un grand nombre meurt à cette occaſion.* Lorſque les cris des enfans annoncent la douleur que cauſe aux gencives les dents qui veulent percer, il faut frotter leurs gencives de moment à autre avec du meilleur miel, tel qu'eſt le miel de Narbonne : ce liniment amollit les gencives de façon, qu'elles ſe prêtent alors ſans ſouffrance à l'ouverture des paſſages que demandent les dents, & prévenant ainſi les douleurs, il ôte toute la cauſe des efforts de convulſions, des fièvres qui emportent ſouvent ces tendres objets de l'eſpérance d'un père ou d'une mère.

Une dame qui a fait l'épreuve de ce moyen ſur ſes propres enfans & avec ſuccès, en a fait part au public.

AUTRE REMEDE. Prenez une pièce d'acier aimantée, longue de ſix pouces, & large de deux lignes. Le malade ayant le viſage tourné vers le Nord, touche lui-même la partie ſouffrante avec le pole Septentrional de cet acier aimanté, & pour ſe placer bien exactement dans la ſituation preſcrite, on ſe ſert d'une Bouſſole. Tous ceux qui ont éprouvé ce remède ont eu le même ſentiment au moment où

où ils ont touché le mal : ils reſſentent d'abord un froid très-vif, enſuite un mouvement particulier & une ſorte de battement. Dès que cette dernière ſenſation commence, les douleurs ceſſent & toute l'opération dure trois ou quatre minutes. C'eſt le Docteur Klœrich, Médecin de Gottingue, qui a fait part de cette découverte, & on prétend que ce moyen a réuſſi ſur 54 perſonnes, que tous les autres remèdes n'avoient pu guérir.

A Bordeaux un Praticien a fait la même expérience avec ſuccès. Mais ce Praticien place les perſonnes qu'il opère, le viſage tourné vers le Nord, & au lieu de préſenter le Pole Boreal de l'aimant à la dent malade, il applique toujours le Pole Auſtral, & il en donne des raiſons fondées ſur la bonne phyſique. A Vernon on a fait avec un pareil ſuccès la même expérience ſur pluſieurs perſonnes, avec un ſimple aimant artificiel.

REMEDE *pour appaiſer dans la minute le plus violent mal de dents.* Il faut prendre un cuillerée de poivre en poudre & deux de ſucre rapé, qu'on amalgame avec un peu d'eau-de-vie. On met ce mêlange ſur une pelle rouge, en le remuant avec un couteau, ou avec un morceau de bois, juſqu'à ce qu'il ſoit en caramel. On le verſe enſuite ſur du papier, & lorſqu'il eſt refroidi, on en prend la groſſeur d'un grain de froment

qu'on applique sur la gencive, au-dessus de la dent qui cause le mal, aussi-tot on est soulagé. L'application se réitère chaquefois que la douleur revient. Ce Topique fait beaucoup cracher, & picote vivement la gencive, mais la douleur est appaisée sur le champ.

Le sieur David distribue en sa demeure à Paris, rue des Orties, Butte Saint Roch, au petit Hôtel de Notre-Dame, un remède approuvé par la Faculté de Médecine, contre les maux de dents. Il consiste en un Topique qu'on applique le soir en se couchant, sur l'artère temporale, du côté de la douleur, & qui opère doucement tandis que l'on dort: il procure même un sommeil paisible pendant lequel il se fait une transpiration efficace, & nullement sensible. Dès que le sommeil est dissipé, le Topique tombe de lui-même, sans jamais endommager la peau, sans y laisser aucune marque, l'on est gueri radicalement. Tous maux de dents quelque gâtées qu'elles soient, cedent à l'effet de ce Topique qui dispense d'en arracher aucune. Les fluxions, les maux de tête, les migraines & les rhumes du cerveau provenant du mauvais état des dents, cessent aussi-tôt. L'efficacité de ce remède est constatée par la guérison d'un nombre infini de personnes qui l'on éprouvé avec succès, tant à Paris que dans les Provinces. Le même sieur David a encore une eau spiritueuse

qui appaiſe ſur le champ les douleurs de dents ſubites & les plus vives, & qui met en état d'attendre l'uſage du Topique. Cette eau raffermit les dents qui branlent, & prévient les affections ſcorbutiques. Le prix du topique eſt fixé à 1 l. 4 ſ. & l'eau ſe vend par bouteilles ou de 1 l. 4 ſ. ou de 3 l. ou de 6 l. On y joint un imprimé qui indique la manière de s'en ſervir.

On reçoit de jour en jour de nouveaux témoignages de l'efficacité de ce rémede.

DISSENTERIE. Faites une ſoupe avec du papier blanc déchiré & bouilli dans du lait, avec un peu de ſucre candi : trois ou quatre ſoupes tirent d'affaire : c'eſt ce qu'aſſure un homme appliqué depis trente ans à la Médecine qui a pratiqué long-temps dans les troupes.

L'effet de cette ſoupe eſt ſans doute que le papier ainſi bouilli, forme une eſpèce de colle que s'arrête le long des inteſtins, en humecte les parois, & par-là les adoucit, les rafraîchit, & rend ainſi aux vaiſſeaux leur ſoupleſſe, & conſequemment empêche le ſang d'en ſortir, & lui fait reprendre ſon cours naturel.

AUTRE REMEDE. En 1751, un Médecin de Londres nommé Grainger, a guéri par l'uſage de l'eau de choux, une diſſenterie opiniâtre qui avoit réſiſté à tous les remèdes. Le malade qui étoit un Officier,

après quatorze mois de souffrances, étoit devenu comme un squelette, & regardé comme un homme qui n'en pouvoit revenir. Ce Médecin désespérant de le tirer d'affaire, imagina de lui faire boire de l'eau de chaux mêlée avec un tiers de lait dans la quantité de trois demi-septiers. En trois jours de temps il se fit chez le malade un changement considérable en mieux; les selles devinrent moins fréquentes, les douleurs diminuerent. Encouragé par le succès il lui fit boire trois livres de chaux par jours. En trois semaines de temps le remède le resserra si fort que le Médecin fut obligé de lui faire prendre des lavements & de réduire l'usage de l'eau de chaux à la première dose qu'il lui avoit ordonnée. Six semaines après avoir usé de ce remède, il fut retabli entièrement, & bien-tôt après il alla rejoindre sa compagnie à Carlisle où il jouit d'une parfaite santé.

Engelures, *remède contre les engelures.* Il faut imbiber à plusieurs reprises avec de l'*Esprit de sel* les parties affligées de ce mal tenace, mais il faut que cette opération se fasse avant l'ouverture de ces parties, ou comme l'on dit, avant que les Engelures soient crevées, ou bien après que cet espèce d'ulcère est ferme. Ce remède vient de M. Linnœus, célebre Médecin Suédois.

EPILEPSIE. La fleur & le fruit de l'Oranger ſont devenus en Hollande un remède pour pluſieurs maladies. On fait l'expérience que, priſes intérieurement, elles ſont efficaces pour l'Epilepſie, & qu'elles ont guéri radicalement des Epileptiques.

AUTRE REMEDE. Lavez ſouvent les pieds & les mains avec une décoction un peu chaude de la racine de navet.

ENGRAISSER ET FAIRE DORMIR. *Tiſane qui engraiſſe & fait dormir.* Prenez gruau d'avoine & farine d'orge, de chacune une livre, ſix pommes de reinette coupées par tranches ; mettez le tout dans un vaiſſeau neuf de terre verniſſé, avec dix pintes d'eau, faites bouillir juſqu'à diminution de moitié : après paſſez par un linge, & mettez du ſucre à diſcrétion. Il faut boire le matin & à trois heures après dîner, & le ſoir en ſe couchant un grand verre à chaque fois. Cette tiſane engraiſſe & fait dormir : elle humecte & rafraîchit : elle eſt bonne pour les jeunes perſonnes & même pour les vieilles.

AUTRE *pour la même fin.* Prenez froment, avoine & orge, de chacun une poignée, racine de nénuphar & de chicorée, bien nettes, de chacune deux onces, miel de Narbonne demi-livre : faites bouillir le tout dans ſix pintes d'eau &

réduction de moitié ; écumez & passez par un linge, & prenez-en la même quantité que ci-dessus.

ENTORSE. Celles qui sont les plus fréquentes sont celles du pied, quelquefois elles arrivent au poignet ; elles viennent en conséquence de quelqu'effort ou chûte. Or pour empêcher que les os ne sortent de leur situation naturelle par la distention subite des tendons, ce qui pourroit arriver ; le plus court remède est de plonger le pied nud dans un seau d'eau fraîche ; ensuite on met un cataplasme adoucissant. Que si l'entorse vient des reins qui ont souffert un effort extraordinaire, on peut appliquer dessus un peu d'eau de vie camphrée, ou un peu de poix de Bourgogne mêlée avec du baume du Pérou. Mais si l'entorse est considérable, il faut saigner le malade, le mettre à la diette, lui donner des lavemens & prendre toutes les précautions nécessaires en pareil cas.

ESQUINANCIE. *Inflammation de gorge qui fait qu'on ne peut avaler les alimens qu'avec beaucoup de peine à cause de la chûte de la luette. Si le mal est considérable & accompagné d'un peu de fièvre, il faut avoir recours à la saignée ; s'il est leger faites le remède suivant.* Prenez de la noix de Galle, de l'alun, du poivre, de chacun un scrupule. Pulvérisez le tout,

mêlez avec un peu de blanc d'œuf, & touchez-en la luette avec le bout d'un petit bâton garni d'un peu de linge trempé dans cette compoſition : réitérez deux ou trois fois le jour & la guériſon ſera prompte.

EXCROISSANCES CHARNUES, *comme* PORREAUX, VERRUES, POLIPES, &c. *Moyen de fondre en peu de tems ces ſortes d'excroiſſances.* Il faut faire fondre de l'eſprit de ſel dans l'eau commune, lavez ſouvent de cette eau les Excroiſſances. Ce ſel les diſſout, & les fait tomber par écailles.

AUTRE MOYEN. On prend une ardoiſe, on la fait calciner dans le feu, on l'en retire pour la mettre en poudre : on empreint cette poudre de vinaigre fort ; on en fait une eſpèce de bouillie dont on frotte les porreaux ou verrues pendant quelque temps & pluſieurs fois le jour : aucun ne réſiſte à ce remède.

AUTRE REMEDE *pour la guériſon des Verrues.* Il faut prendre des feuillles de campanule, les broyer, & en frotter les verrues. On retitére deux, trois ou quatre fois, & plus, ſi elles ſont opiniâtres. Les verrues ſe diſſipent en très-peu de temps ſans qu'il en reſte aucun veſtige. Cette plante n'a peut-être pas par tout le même nom, mais les Botaniſtes l'ont déſignée par les caractères ſuivans. Ses feuil-

les, disent-ils, ressemblent à celles de la cymbalaire ou lierre en arbre. Elles sont cordées, composes de cinq lobes sans duvet, & ont une petite queue avec une tige lâche ou mollasse. *Bauhin* & *Linnæus*, &c. On prétend que le sang de la Taupe est aussi spécifique pour la guérison des verrues.

FIEVRE. L'eau de laitue emporte la fièvre, & si elle ne quitte pas aussi promptement qu'on le desire, la simple décoction de racine de bonne gentiane, prise à une dose convenable, achevera dans deux ou trois jours de détruire entièrement les mauvais levains qui entretiennent la fièvre. Celui qui prescrit ce remède, est un homme appliqué depuis 30 ans à la Médecine qu'il a pratiquée long-temps dans les troupes. Voici la dose de ce remède.

On prend deux cœurs de laitue, ou une poignée des feuilles de la plante; on les fait bouillir une vaingtaine de bouillons dans une pinte d'eau mesure de Paris. On boit cette eau dans les intervalles de la fièvre en six fois, de deux en deux heures, on se promène dans sa chambre, ou même dehors quand il fait beau. On peut à midi manger de la soupe & de la viande blanche, & boire du vin trempé dans cette eau. Trois heures après le dîné on reboit de l'eau de laitue de deux en deux heures: il ne faut manger le soir qu'une soupe, de bonne heure, &

& l'on prend une heure ou deux après un verre de la même eau. Par ce moyen on eſt tranquille la nuit & l'on ſe trouve le lendemain très-diſpos.

FIEVRES INTERMITTENTES. Le remède ſuivant paroîtra à peu près le même que le précédent, mais la manière de l'employer eſt plus détaillée & plus ſimple : il eſt auſſi à portée des plus pauvres. Il faut boire pendant pluſieurs jours de ſuite de l'eau de laitue ordinaire ou de jardin : l'uſage ſeul de cette eau emportera la fièvre : mais ſi elle ne quitte pas auſſi promptement, la ſimple décoction de racine de gentiane priſe à une doſe convenable, achevera de détruire en deux ou trois jours le mauvais levain qui entretient le déſordre. L'eau de cette plante ſe fait en prenant deux cœurs de laitue ou une bonne poignée de feuilles, que l'on met jetter quelques bouillons dans une pinte d'eau, meſure de Paris : on boit de cette eau dans les intervalles de la fièvre en ſix verres, un de deux en deux heures : après avoir bu de cette eau, on ſe promène dans ſa chambre ou même dehors s'il fait beau. Pour le régime, on peut à midi manger de la ſoupe & un peu de veau ou de poulet & boire du vin trempé de cette même eau. Trois heures après le dîner on reboit de l'eau de laitue, & autant de deux heures en deux heures, le ſoir on ne mange qu'une ſou-

pe de bonne heure, & l'on prend encore un verre de cette eau une heure ou deux heures après. Par ce moyen le corps ſuffiſamment rafraîchi, trouve bientôt la guériſon. Mais ſi la fièvre étoit encore opiniâtre, on feroit bien d'en venir au quinquina.

AUTRE REMEDE *contre cette fièvre.* Un célébre Médecin Anglois, appellé *Stedman*, guérit les fièvres intermittentes par un topique, c'eſt du ſeneçon fraîchement cueilli, bien pilé & écraſé juſqu'à ce qu'il ſoit réduit en pâte. On l'applique froid ſur l'eſtomach du fébricitant, & il provoque un vomiſſement quelques heures après l'application; mais on ne doit adminiſtrer ce remède que le jour exempt de la fièvre,

AUTRE REMEDE, *contre la fivère la plus opiniâtre*, Prenez cinq gros de quinquina en poudre, une once de miel de Narbonne, & une once de ſirop de capillaire. Le tout étant mêlé enſemble, on en forme un opiate qu'on partage en trois priſes. La première ſe prend dans un verre de bon vin rouge au moment qu'on s'appercoit du friſſon, une heure après on prend un bouillon aux herbes. Il faut prendre la ſeconde priſe le lendemain matin, & une heure après un pareil bouillon. Le troiſième ſe prend le troiſième jour de la même façon, & l'on mange une

heure après une légére ſoupe aux herbes.

Une perſonne aſſure avoir éprouvé plus d'une fois que la tiſane faite avec la racine de la bardane ou gleuteron eſt un excellent fébrifuge, & qu'il a vu des payſans ſe défaire promptement de la fièvre par le ſeul uſage de cette tiſane. Il faut en uſant de ce remède ſe garantir de l'air & du froid, & ſe faire ſuer, s'il eſt poſſible, après en avoir pris quelques gouttes.

AUTRE REMEDE. Prenez du café en poudre la quantité ſuffiſante pour deux taſſes, c'eſt-à-dire environ ſix dragmes, que vous ferez bouillir dans une taſſe d'eau commune juſqu'à réduction à la moitié. Verſez ce réſidu par inclination dans une taſſe à café : qui ſe trouve à demi-pleine : exprimez-y du jus de citron ou de limon, juſqu'a ce que la taſſe ſoit remplie, mêlez le tout, & faites le boire au malade chaudement le jour de l'intermiſſion, le matin à jeun, s'il eſt poſſible. Une heure après le malade prend un bouillon, & reſte tranquille tout le jour, faiſant diète. Ce remède qui eſt venu d'Eſpagne en 1766, emporte la fièvre dès la première priſe.

FIEVRE ROUGE. *Remède contre la fièvre rouge.* Prenez chopine d'eau, deux cuillerées d'eau-de-vie, un peu de ſucre, & dix ou douze gouttes d'eſprit de ſel marin. Un homme ou une femme prendront

cette doſe chaque jour : pour les enfans, ils en prendront tant qu'ils pourront pour boiſſon ordinaire. Il faudra s'abſtenir de tout uſage du lait, de crainte qu'il ne ſe caille dans l'eſtomach : on lavera la bouche pluſieurs fois le jour avec cette liqueur : ayant ſoin de la cracher auſſi-tôt. Ces précautions empêcheront cette maladie de venir : ceux qui en ſont attaqués doivent en prendre chaque jour une quantité bien plus forte, & s'en gargariſer ſouvent la bouche & le goſier. Il ſera néceſſaire de prendre auſſi un peu de rhubarbe quand la maladie ſera ceſſée & de ſe purger deux ou trois fois.

GALE, MALADIE. *Moyens de guérir la gale.* La gale eſt de deux eſpèces, l'humide & la ſeche; la gale humide eſt celle où les cloches ſont groſſes & fréquentes, où il ſe forme des gerſures qui ſupurent, ou même des ulcères cutanés & croûteux. La gale ſeche eſt celle où les cloches ſont imperceptibles, où la peau ſe gerſe ſans qu'il en ſuinte aucune ſéroſité, où les croûtes ſont petites & ſans aucune humidité : on l'appelle gale de chien. Les cauſes de cette maladie ſont le vice du ſang qui eſt trop âcre ; les alimens ſalés, la malpropreté, la contagion, comme ſi l'on couche avec un galeux, ou qu'on le touche quelque tems & de près. La gale ſeche eſt plus difficile à guérir que l'humide ; il en eſt de même de celle qui

vient d'une cauſe interne, ainſi il faut corriger le vice du ſang avant de la guérir.

Pour cet effet on commence par la ſaignée & la purgation. Si la gale eſt humide, on corrigera l'âcreté du ſang par de légers abſorbans, comme le diaphorétique mineral, la poudre de cloportes, les yeux d'écreviſſes, le cachou, la poudre de racine de gentiane, & dont on fera des bols avec du ſirop de cinq racines, qu'on donnera au malade le matin à jeun pendant pluſieurs jours.

Immédiatement ſur ces bols on fera prendre au malade des bouillons altérans de poulet ou de veau, avec cinq écriviſſes de rivière ou une vipère, & des herbes convenables, comme le cerfeuil, le fumeterre, le creſſon de fontaine, la chicorée ſauvage. On y ajoûtera un gros de ſel de *Duobus*. Après avoir répurgé le malade, on paſſera à l'uſage des adouciſſans, comme le petit lait, le lait de vache, le bouillon de tortue, que l'on continuera quinze ou vingt jours au moins.

Si au contraire la gale eſt ſeche, ce qui annonce l'âcrêté du ſang, on inſiſtera plus long-tems dans l'uſage des bouillons rafraîchiſſans & des tiſanes avec les racines de fraiſier, d'oſeille, de chiendent & d'un peu de réglisſe, on ordonnera même les eaux minérales ferrugineuſes ſi la raiſon y eſt propre. On emploiera les adouciſſans qu'on a déja propoſés, &c.

Enfin dans toute eſpèce de gale, les bains domeſtiques d'eau douce ſont extrêmement utiles pour humecter le ſang, & en modérer la chaleur & l'acrimonie, pour laver & relâcher la peau, & en adoucir les démangeaiſons, enfin pour en ouvrir les pores, & préparer l'entrée aux topiques. Voici les plus ſimples, les plus utiles & les plus efficaces.

1°. La pulpe des racines de patience ſauvage, ou d'*Enula-Campana* mêlée avec le ſaindoux en forme d'onguent, dont on frotte les parties malades.

2°. La décoction légère des feuilles de tabac dans l'eau ou dans le vin blanc, dont on étuve chaudement les endroits les plus galeux. 3°. La fleur de ſoufre en poudre impalpable à froid avec le ſaindoux en forme d'onguent dont on frotte les jointures : ce remède eſt très-efficace. 4°. Le ſalpetre & la brique pilés & mêlés à parties égales avec le ſaindoux ou quelque pommade dont on frotte les endroits malades. 5°. L'onguent Napolitain ou mercurial en friction ſur quelques-unes des jointures en variant la doſe ſuivant l'état & l'âge du malade. 6°. L'huile d'olive mêlée avec du vin blanc en égale quantité, où l'on aura fait bouillir quelques feuilles de laurier juſqu'à la conſommation du vin. On frotte de cette huille les jointures les plus malades. On doit romatiſer ces linimens avec le ſtorax, ou le benjoin, ou toute autre eſſen-

ce pour en diminuer la puanteur. Pour l'uſage de ces remèdes, ces linimens doivent être faits trois fois de ſuite en ſe couchant, & reſter huit jours ſans ſe décraſſer. Au reſte pendant l'uſage de ces remèdes, le malade doit ſe tenir chaudement.

GOUTTE. *Remède pour la goutte.* Prenez une livre de farine de riz, quatre onces de levain de biere & deux onces de ſel. Faites-en un cataplaſme épais, & appliquez-le à la plante du pied que vous envelopperez d'une flanelle chaude. Vous répeterez cela de douze heures en douze heures; quatre ou cinq cataplaſmes emportent ordinairement le mal. Lavez enſuite le pied du malade avec du ſon, de l'eau-de-vie, de l'eau chaude & du ſavon d'Eſpagne.

Il faut ſe tenir bien chaudement & éviter tout air froid, parce que le remède dilate beaucoup les pores du pied. Dans quelque partie que ſoit la goutte, à la tête, à l'eſtomach, aux mains, aux genoux, il faut toujours appliquer le cataplaſme au pied, parce que par ſa nature il attire l'humeur des parties ſupérieures en bas. Il n'importe pas à quel période ſoit la maladie dans ſon commencement où à ſon déclin. *Ce remède eſt enſeigné dans le Journal de Dublin, de Faulkner.*

HALEINE. (mauvaiſe) *Moyen pour*

corriger cette mauvaise odeur. Prenez dans la bouche de la racine d'Iris de Florence, ou bien un clou de gérofle, ou bien faites cuire dans une cuiller un peu d'alun, & mettez-en dans la bouche la groſſeur d'une feve deux fois par jour.

HALE OU VISAGE HALÉ. *Moyen de faire paſſer ce hâle.* Prenez une grappe de raiſin verte, mouillez-là, ſoupoudrez-là d'alun & de ſel : enveloppez-là enſuite dans du papier & faites-la cuire ſous des cendres chaudes, exprimez-en enſuite le jus. Lavez-vous le viſage avec ce jus pendant deux ou trois jours, cette liqueur emportera le hâle admirablement bien.

HÉMORROÏDES. *Remèdes & recettes contre les hémorroïdes.* Si les hémorroïdes paroiſſent extérieurement, faites-y donner un léger coup de lancette, ou du moins piquez-les pour les faire fluer : ou bien appliquez une ou deux ſangſues ſur les parties pour donner un jour au fluide engorgé, & pour rélâcher les vaiſſeaux trop tendus. Mais ſi le malade répugne trop à ces opérations, quelqu'une des applications ſuivantes pourra bien le ſoulager toute ſeule, mais beaucoup mieux quad on aura fait l'un & l'autre des choſes que je viens de dire.

1°. Si les hémorroïdes proviennent d'un froid ſubit, auſſi-tôt que vous vous en ap-

percevez, trempez quelques chiffons ou drapeaux doux & mis en double dans de l'eau de vie mêlée avec égale portion de lait, & appliquez-les sur l'endroit douloureux, ayant soin de les retremper de nouveau à mesure qu'ils sechent.

2°. Si elles sont gonflées en dehors, appliquez-y à plat des figues grillées sur le charbon, & fendues en deux, & renouvellez-les de temps à autres.

3° Ou bien brûlez du liége, reduisez-le en poudre fine; mêlez-le bien avec un blanc d'œuf & un peu d'huile d'amandes douces: étendez cet onguent sur un linge & l'appliquez sur la partie.

4°. Ou faites une décoction des racines & de l'herbe de scropulaire avec du vin, ou un cataplasme de ces deux choses, bien pilées ensemble dans un mortier, jusqu'à ce qu'elles soient molles, & appliquez sur le mal.

5°. Prenez une demi-livre de cataplasme ordinaire de lait & de mie de pain, une demi-dragme de safran, & autant de camphre, un scrupule d'opium, & un peu d'huile douce; & appliquez-le tout chaud. Ce remède produit un grand soulagement.

6°. Ou bien prenez cinq parties de pulpe d'oignons grillés ou cuits au four, trois parties de rue, deux parties de pulpe de figue, & autant de Mithridate, avec une partie de sel & le réduisez en cataplasme; ce remède appliqué sur

les hémorroïdes, ſoulage les douleurs d'une manière ſurprenante.

7°. Ou faites une fumigation de fleurs de ſoufre, en la mettant toute fumante dans une chaiſe percée, & aſſeyez-vous deſſus : ou bien faites ce remède avant que d'appliquer les précédens.

Au ſurplus, le malade doit prendre auſſi intérieurement tous les matins un peu de lait chaud avec de la fleur de ſoufre. Si cela lui donne quelque tranchée, il pourra prendre au lieu de cela deux dragmes de lait de ſoufre : car on a éprouvé que le ſoufre eſt un ſpécifique contre cette maladie.

HYDROPISIE. Quoique les hydropiſies ſoient regardées comme preſque incurables ou très-difficiles à guérir. Cependant les *pillules roniques* du Docteur Baker, Médecin de Thaun en Alſace, paroiſſent détruire ce préjugé. Des expériences toujours heureuſes, faites depuis 30 ans ſur plus de mille hydropiques, ont mis ce Médecin en état de ne déſeſpérer de la guériſon d'aucun, d'appliquer ſon remède avec confiance, & d'être ordinairement ſûr du ſuccès. Elles ſe diſtribuent à Paris rue de l'arbre ſec, chez M. Backer fils, vis-à-vis la rue Baillet.

AUTRE REMEDE. Prenez les larges feuilles d'artichaux qui croiſſent ſur la tige : nettoyez-les ſans les laver, pilez-les

dans un mortier, & exprimez-en le jus à travers un linge. On mêle une pinte de ce jus avec autant de vin de Madere ou de Montagne, ou autre vin de même qualité. Lorſqu'on a quelque indice d'être attaqué d'hydropiſie, on prend trois cuillerées à jeun tous les matins, & trois autres le ſoir en ſe couchant. On peut même augmenter la doſe juſqu'à cinq cuillerées, ſi l'eſtomach le ſupporte, & que le cas le requière, c'eſt-à-dire ſelon que le malade eſt plus ou moins attaqué de cette maladie. Il faut avoir ſoin de bien ſecouer la bouteille avant que d'en verſer la liqueur. Cette ſorte de vin d'artichaux eſt le plus excellent antihydropique que l'on puiſſe trouver.

AUTRE *Remède éprouvé en Angleterre ſur pluſieurs malades.* Prenez de bonne huile d'olive, frottez-en tous les jours matin & ſoir toute l'étendue du ventre de la perſonne hydropique, avec la main un peu chaude. On a vu des effets étonnans de ce remède ſi ſimple.

AUTRE REMEDE. Faites prendre une ſimple infuſion de baies de Genievre dans du vin blanc coupé avec une partie égale d'eau nitrée, en prendre trois verres par jour, & pendant long-tems, en y ajoutant de tems à autre cinq ou ſix graines de poudre du ſcille ſur chaque verre.

AUTRE. *Remède contre l'hydropisie.* Il faut prendre un oignon de scille, (racine qui vient des côtés du Portugal) le peler avec un couteau qui ne soit ni d'acier ni de fer; faire avec de la farine & de l'eau une pâte où l'on renfermera cet oignon, le mettre dans un four moins ardent que celui des Boulangers, le laisser pendant neuf à dix heures, le retirer ensuite, & après en avoir ôté la croûte, le couper en quatre morceaux sans le separer, puis le mettre dans un pot de terre bien vernissé en dedans avec autant de pintes de bon vin blanc, que l'oignon pesera de livres. Il faut que le couvercle du pot soit bien juste & même l'entourer de pâte pour que l'air ne s'y introduise pas. On met ainsi l'oignon de scille infuser pendant douze heures sur de la cendre dont la chaleur soit assez modérée pour qu'il ne bouille pas. On le retire après cela, & on le presse dans un linge net de lessive sur le vin qui est dans le pot : cette liqueur se met ensuite en bouteilles, & pourvu qu'elles soient bien bouchées, elles se conserve longtemps.

Le malade en prend quatre fois par jour, de trois heures en trois heures, savoir une cuillerée & demie ou deux le matin à jeun. Trois heures après deux cuillerées, & deux autres prises dans la journée d'une cuillerée chacune. On peut entre chaque prise, donner au malade une

taſſe de bon bouillon de viande ordinaire. Il peut même le ſoir manger de la ſoupe, mais, s'il en mange dans la journée il laiſſera paſſer quelques heures après la ſoupe ſans prendre du remède, de crainte qu'il ne l'excite à vomir. Ce remède qui eſt très-apéritif, ſe continue pluſieurs jours, pendant leſquels le malade doit faire un exercice modéré dans ſa chambre en ſe promenant.

AUTRE REMEDE. Prenez une chopine d'eau de-vie de la meilleure, meſure de Paris, de laquelle on verſera un demi-verre. Vous mettrez dans la plus grande quantité une once de jalap en poudre, & dans le demi-verre une petite poignée de la ſeconde écorce du ſureau, une demi-once d'iris de Florence en poudre, & cinq ou ſix graines de lauriers, le tout bien pilé dans un mortier, & le laiſſerez infuſer dans le demi-verre d'eau-de-vie 14 ou 10 heures, & après vous le paſſerez dans un linge avec expreſſion: ce que vous aurez retiré vous le mettrez dans la bouteille avec le jalap, & la brouillerez quand vous en voudrez prendre. Il ne faut pas que la ponction ait été faite, pour que le remède puiſſe opérer.

La doſe ordinaire eſt de deux cuillerées pour les perſonnes aiſées à purger, & quatre ou cinq pour les plus difficiles. On prend ce remède tous les matins à jeun,

ou de deux ou trois jours l'un, ſuivant les forces du malade, & on ne mange que deux heures après. Pendant qu'on en uſe, on doit s'abſtenir de tout potage, bouillon, thé, tiſanne & toutes choſes liquides, ni de viandes bouillies. On ne doit manger que du pain bien cuit, & des viandes roties, ne boire que du vin blanc pur : on continue ce régime quelques mois après la guériſon.

MALADIES DE DIVERSES SORTES, *telles que les affections ſcorbutiques, le ſcorbut opinâtre les ulceres du poulmon, la toux invétérées, les langueurs & les fièvres lentes étiques, les étourdiſſemens & les vapeurs de toutes eſpèces, les douleurs d'eſtomach provenant de mauvaiſes digeſtions, les hydropiſies cauſées par l'appauvriſſement du ſang, les glaires & le gravier des reins, les pertes & les fleurs blanches des femmes : les diſpoſitions à l'apoplexie & à la paraliſie, les maux de tête habituels, & le cours de ventre entretenu par l'abondance des humeurs, & le relâchement de l'eſtomach.*

Un remède efficace contre toutes ces maladies, ce ſont les *bourgeons des Sapins de Ruſſie*, Ils ſont remplis d'une reſine balſamique qui opère le plus grand bien. On les fait ſimplement infuſer dans de l'eau, & l'on en prend le matin à jeun comme du thé : en continuant cette boiſſon plus ou moins de tems, ſelon que

les maladies ſont invéterées, on eſt aſſuré d'être guéri. C'eſt M. *de Saint Sauveur*, ci devant envoyés de France à Petersbourg, qui donne la connoiſſance de ce remède.

Quoique ces bourgeons ſoient fort rares en France, on en trouve à Paris chez Meſſieurs Plat & Cadet, Apothicaires aſſociés, rue du Four près la Croix Rouge, & à un prix raiſonnable.

MANIAQUES OU GENS ATTAQUÉS DE FOLIE. *Secret pour les guérir.* Il faut purger les malades par haut & par bas : enſuite leur faire tremper les pieds & les mains dans l'eau, & reſter dans cette ſituation juſqu'à ce qu'ils s'endorment. La plupart ſe trouvent guéris à leur reveil : on doit encore leur appliquer ſur la tête raſée des feuilles pilées du chardon à foulon. Ce remède, auſſi prompt que ſimple, a été communiqué par un Curé de campagne [*le Curé de Gagni*] qui a guéri pluſieurs perſonnes maniaques par cette voie.

MERCURE. *Préſervatif contre les mauvais effets du mercure. Moyen très-utile aux Doreurs qui ſont ſujets à les reſſentir.* Lorſque les Doreurs ont couvert une piece de métal de l'amalgame d'or & de mercure qu'ils ont préparé, ils mettent cette piece ſur le feu, afin que le mercure s'évapore, & que l'or ſeul de-

meure appliqué sur le métal; mais de peur de perdre le mercure qui s'envole, ils ont soin de boucher leur cheminée avec une botte de foin, à laquelle le vif-argent s'attache, & d'où ils le retirent dans la suite. On conçoit, sans peine, que dans cette opération ils respirent une quantité considérable de vapeurs mercurielles, qui n'ayant point d'issue, se répandent dans la Chambre, & l'on sait combien leurs effets sont pernicieux : car elles rendent le Doreur pâle, maigre, décharné; & lui causent un tremblement auquel on ne peut apporter de remède.

Pour se préserver de ces maux, les Doreurs doivent en premier lieu observer de travailler dans une chambre où l'air passe facilement, où il y ait deux portes opposées qu'ils tiendront ouvertes; ensuite ils auront dans leur bouche une piece d'or de ducat, appliquée au palais. Cette piece attirera à elle le mercure qu'ils respireront, & elle blanchira : alors ils la mettront au feu qui fera évaporer le mercure, & ils replaceront au même endroit quand elle sera refroidie. Ils continueront de la sorte aussi longtems qu'il sera nécessaire, c'est-à-dire tant que l'or blanchira, ce qui empêchera le mercure de s'incorporer dans leurs humeurs, & préviendra les incommodités & les maladies qu'il occasionne.

Ceux qui se sentent affectés du mercure,

cure, ou qui craignent les mauvais effets de celui qu'ils ont reſpiré, pourront ſe débarraſſer, ſinon du tout, du moins de la plus grande partie par le moyen ſuivant. Ils feront rougir dans le creuſet quelques feuilles d'or, c'eſt ce qu'on appelle de l'or recuit : ils avaleront cet or qui n'étant point diſſoluble, ne fera que paſſer dans le corps : il attirera à lui chemin faiſant les parties de Mercure que les humeurs charient. Les Doreurs ſavent où ils retrouveront leur or ; qu'ils reprendront & paſſeront pour le feu pour leur ſervir une autre fois. Ainſi ſans peine & ſans danger, ils conſerveront leur ſanté & recouvreront celle qu'ils ont perdue.

MORSURE D'UN CHIEN ENRAGÉ. *Remède contre un pareil accident.* Auſſi-tôt que la perſonne a été mordue, il faut faire une eſpèce de pâte avec une ou deux cuillerées de ſel détrempé dans de l'eau, obſerver qu'elle ſoit pénétrée. Cette friction doit ſe répéter trois ou quatre fois le jour de l'accident, & autant de fois pendant huit ou dix jours. Il faut appliquer une compreſſe de la même pâte ſur la partie affligée, & qui ne l'excede pas trop. Ce remède eſt efficace, & on peut traiter de la même manière les chiens & autres animaux mordus.

AUTRE REMEDE. Prenez ſix onces de feuilles de rue arrachées de la tige &

broyées, quatre onces de thériaque de Veniſe, autant d'ail épluché & broyé, & autant de limaille fine d'étaim. Jettez le tout dans du vin de Canarie, ou dans du bon vin blanc, ou en cas d'une conſtitution fort chaude dans une pareille quantité de la meilleure biere d'Angleterre. Laiſſez digérer ou bouillir doucement ce mêlange au bain marie pendant quatre heures dans un vaiſſeau de terre bien bouché, ſans en laiſſer exhaler la vapeur; exprimez enſuite ce mêlange, & paſſez-en la liqueur. La doſe eſt de deux à trois onces, & d'avantage, pour certaines perſonnes, à prendre tous les matins pendant 9 jours. Le malade doit faire diete pendant 3 jours après avoir pris cette medecine: le marc qui reſte du mêlange exprimé doit être appliqué à la plaie, & renouvellé toutes les 24 heures. Cette medecine doit être priſe avant le neuviéme jour après la morſure, crainte que le venin ne faiſiſſe trop le ſang: il faut la prendre froide ou du moins fort peu chaude. On peut en donner une double doſe à un animal, comme un cheval, immédiatement après la morſure; ce remède a été adminiſtré pluſieurs fois, & n'a jamais manqué de produire un effet ſalutaire.

AUTRE REMEDE *contre la même eſpèce de morſure.* Il faut plonger le malade neuf fois dans la mer, en lui faiſant faire diete

après la morſure. Lavez la plaie avec de la leſſive des cendres de chêne, & avec de l'urine, & appliquez-y un cataplaſme compoſé de thériaque de Veniſe, de l'alliaria, de rue & de ſel.

AUTRE REMEDE. Prenez de la racine d'agrimoine, de celle de primevere, de celle de ſerpentaire, de celle de pivoine ſimple, des feuilles de bouis, de chacune une poignée, deux poignées de la *Seſamoides Salamentica*, *Parkinſoni*; *ou Lichen viſcoſa Flore Muſcoſo*, *Bauhini* une once de noir de pattes d'écreviſſes préparé, autant de thériaque de Veniſe. On broie & pile le tout enſemble, & on le fait bouillir dans environ quatre pintes de lait qu'on réduit à moitié : on le tranſvuide enſuite dans une cruche ſans l'exprimer, & l'on en donne au chien ou autre animal environ trois ou quatre cuillerées à la fois trois matins de ſuite avant la nouvelle & la pleine lune. Quelques-unes de ces racines & herbes ſont difficiles à avoir en Hyver. C'eſt pourquoi il faut en faire proviſion dans la ſaiſon, & quand elles ſont bien ſechées & bien pulvériſées, on y ajoute le noir de pattes d'écreviſſes & la thériaque, & l'on mêle le tout avec de l'huile d'olive ou du beurre. Un homme ou une femme doivent prendre les mêmes ingrédiens & dans la même quantité. Les racines & les herbes étant broyées enſemble & mêlées avec le noir

de pattes d'écreviſſes, on fait infuſer le tout à chaud dans deux pintes de bon vin blanc pendant douze heures : on exprime ce mêlange, & le malade en prend environ un poiſſon le matin & le ſoir pendant trois jours avant la nouvelle & la pleine Lune : on peut adoucir cette potion avec du ſucre.

AUTRE REMEDE. Prenez une poignée de marguerite ſauvage, c'eſt à-dire la plante avec la racine, une poignée de kinarodon, ou roſier ſauvage, (on choiſit ſa racine la plus profonde), une poignée de ſauge, ſix racines de ſcorſonnere, quatre gouſſes d'ail, & une petite poignée de ſel commun : le tout concaſſé enſemble eſt mis dans un pot de terre neuf. On l'y laiſſe infuſer pendant 24 heures dans trois chopines de vin blanc ſur la cendre chaude. On en boit un grand verre tous les matins, à jeun, pendant neuf à dix jours de ſuite ; on ne mange que trois heures après, & du reſte on fait ſes exercices ordinaires, à moins qu'ils ne fuſſent trop violens. Auſſi-tôt qu'on a été mordu, il faut laver la plaie avec de l'eau du ſel, & y appliquer enſuite du marc de ladite décoction, qu'on renouvellera tous les jours ; & ſi la plaie eſt conſidérable, il faut la faire panſer par un Chirurgien. C'eſt un homme de conſidération & digne de foi, qui a fait connoître ce remède, & il aſſure qu'il a été prouvé avec

un ſuccès conſtant par près de deux mille perſonnes.

AUTRE. Il faut cueillir dans le mois de Juin du mouron avec la fleur couleur de pourpre : on laiſſe ſécher à l'ombre & l'herbe & la fleur, que l'on garde dans des ſacs de toile un peu épaiſſe, ou dans des boëtes garnies de papier en dedans, afin qu'il n'y ait pas d'évaporation.

Quand on veut s'en ſervir, on réduit en poudre l'herbe avec ſa tige & ſa fleur : on en donne à la perſonne bleſſée ou mordue, depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme entière (ou gros) dans un peu d'eau diſtilée de la même herbe, & au défaut de cette eau, dans du thé ou du bouillon. Le malade doit s'abſtenir de boire & de manger pendant deux heures. Quoiqu'une doſe puiſſe ſuffire, même quand la rage eſt déja manifeſtée, on peut pour plus de ſûreté & ſans aucun riſque, la réitérer dans ſix, huit ou dix heures. Le lendemain on peut prendre encore une ſeconde & même troiſième priſe. Pour le bétail, comme pour les chevaux, les vaches, les chiens, la doſe eſt depuis une dragme juſqu'à deux ſur du pain mêlé avec un peu de ſel & d'alun dans de l'eau tiede. Si une bête enragée ſe jettoit ſur un troupeau, on feroit bien de donner une doſe de cette poudre, non-ſeulement aux ani-

maux mordus, mais encore à tout le troupeau, ſur-tout à ceux qui étoient le plus près de la bête, & qui ont pâturé autour d'elle. On peut auſſi pulvériſer cette herbe auſſi-tôt qu'elle eſt ſeche, & la conſerver en poudre, mais il faut la mettre dans un endroit ſec & qui ne ſoit pas expoſé à la chaleur.

AUTRE REMEDE. Un pauvre homme d'Udine dans le Frioul, ayant été mordu d'un chien enragé, au lieu de prendre le remède qu'on lui avoit préparé, but une pareille doſede fort vinaigre qu'on lui donna par mépriſe, & fut parfaitement guéri. Sur le bruit de cette cure, un Médecin de Padoue s'eſt tranſporté à Udine pour s'informer du fait qui s'eſt trouvé véritable, & il en fait depuis pluſieurs épreuves qui lui ont réuſſi : il fait prendre au malade une livre de vinaigre par jours en trois fois, ſavoir le matin, à midi & le ſoir. Reſte à faire toutes les diſtinctions des cas, des circoſtances, & des tempéramens de ceux que l'on voudra borner à l'uſage de ces remèdes.

MORSURES DE VIPERES. *Le meilleur remède qu'on ait éprouvé contre cet accident, & dont on a fait de fréquentes expériences avec ſuccès depuis peu de temps*, c'eſt l'eau de *Luſſe* ou de *Luce*. Il ſuffit de faire une légère ſcarification ſur la par-

tie mordue : on y verſe de cette liqueur, & on en fait avaler au malade quelques doſes d'heure en heure.

MORTS OU RÉPUTÉS TELS. *Eſſai fait ſur un homme en cet état pour le rappeller à la vie.* Cet homme avoit été ſuffoqué par des exhalaiſons de charbon & il étoit réputé mort. Il y avoit trois quarts-d'heure qu'il étoit en cet état ; il avoit les yeux fixés & ouverts ainſi que la bouche, la peau étoit froide : on n'appercevoit aucun mouvement au cœur, ni aucun ſigne de reſpiration. Un Chirurgien (M. Loſſac à Aloa en Angleterre) qui par hazard vit ce cadavre, croyant ne courir aucun riſque ſur un corps qui paſſoit abſolument pour mort, tenta le moyen ſuivant. Il appliqua exactement ſa bouche ſur celle du ſujet dont il ſerra en même-temps les narrines, & en ſoufflant fortement, il s'apperçu que ſa poitrine s'efloit : immédiatement après il ſentit ſix ou ſept battemens de cœur très-vifs. La poitrine reprit enſuite ſon mouvement alternatif, & bientôt le pouls ſe fit ſentir ; alors il ouvrit la veine au bras ; après un petit jet, elle ne rendit le ſang que par gouttes pendant un quart-d'heure, mais après elle ſaigna librement. En même-temps il fit ſecouer & frotter l'homme autant qu'il fut poſſible ; une heure après le malade reprit connoiſſance : au bout de quatre il s'en retourna chez lui, &

trois jours après il se remit à son travail. Ce fait arrivé en Angleterre mérite d'être sçu dans tous les pays où il y a des hommes, & dans les temps où les morts subites sont si fréquentes.

Noyés. *Traitement fait avec succès à un noyé qui étoit resté dans l'eau près de trois quarts-d'heure*, (*par un Chirurgien de Bretagne nommé Saucquin.*) D'abord il lui fit frotter le visage, la poitrine & le bas ventre avec du baume de vie d'Hoffman. On le couvrit de draps bien chauds que l'on changeoit de temps en temps & on lui fit des frictions par tout le corps bien chaudes Il tanta ensuite une saignée du bras, puis il lui fit souffler au visage de la fumée de tabac qui le fit éternuer deux ou trois fois : & lui fit rendre un peu de sang écumeux dont les branches du poumon étoient engorgées. La difficulté que le malade avoit à respirer, faisant soupçonner à M. Saucquin que le poumon étoit obstrué par l'eau qu'il avoit inspirée chaque fois qu'il avoit été submergé, il lui fit prendre quatre à cinq grains d'émétique dans un verre d'eau chaude. Ce vomitif lui fit rejetter plus de deux pintes d'eau ; & les efforts du vomissement amenerent à différentes repriſes plus d'un verre d'une écume légérement teinte de sang. Cette dernière évacuation le soulagea beaucoup, il se plaignoit cependantencore d'un froidconsidérable ;

ſidérable, 50 gouttes de baume de vie d'Hoffman qu'il prit dans un bouillon acheverent de le ranimer & de le fortifier. Le ſoir M. Saucquin lui trouva le viſage fort rouge, le pouls & la reſpiration accélérés, & le ſang dans une grande raréfaction, les accidens, ſuite de ſon premier état, furent appaiſés par deux ſaignées, & l'uſage du baume de vie d'Hoffman qu'on lui continua, en facilitant l'expectoration, remédia efficacement à une foibleſſe d'eſtomac, & à une inſpiration douloureuſe qui ſe diſſiperent au bout de trois ou quatre jours.

A ce bon traitement, on peut, ſuivant le cas, ſubſtituer le bain des cendres chaudes, employé efficacement par le Médecin de Cluni (M. du Moulin.) Cet habile Médecin a employé ce remède avec ſuccès ſur une fille noyée & qui avoit reſté dans l'eau fort long-tems : car elle étoit ſans mouvement, glacée, les yeux fermés, la bouche béante, & le teint livide, le viſage bouffi, tout le corps enflé, chargé d'eau & ſans pouls. Le Médecin demanda des cendres qui n'euſſent point ſervi à la leſſive. Il fit mettre ces cendres dans des chaudieres ſur le feu, étant ſuffiſamment chaude, il en fit étendre ſur un lit de l'épaiſſeur de quatre doigts. Il y fit coucher la noyée toute nue, & la fit couvrir d'une pareille quantité de cendres : il lui fit garnir le col & la tête d'un bas ou d'un bonnet plein de cendres : on

la couvrit d'un drap & d'une couverture. Une demi-heure après le pouls se rendit sensible. Sa voix revint ; des sons inarticulés & confus devinrent plus distincts ; on entendit ces mots, *je gele*, *je gele* ; il donna à la malade une cuillerée d'eau clairette, & il la laissa ensevelie dans la cendre près de huit heures ; après ce temps elle en sortit rétablie entièrement : il ne lui resta qu'une lassitude qui se dissipa au bout de trois jours ; toutes les eaux s'écoulerent par la voie des urines, & avec une telle évacuation que la chambre en fut innondée. La cause de ce phénomene ce sont les parties terreuses & salines de la cendre qui firent sans doute refouler les eaux sur le reins Le bain de sable au degré de sa chaleur animale, si l'on est dans les lieux déserts, les peaux de moutons chaudes dans les voyages longs & en pleine mer, où manqueroient les cendres, le sel & le sable ; la fumée de tabac introduite dans les intestins, ou les potions expectorantes après la saignée de la jugulaire, sont très-efficaces.

AUTRE *moyen pour secourir les noyes.* Après avoir mis le noyé dans un lit bien chaud, on lui appliquera souvent des serviettes chaudes, on l'agitera de cent façons ; on lui versera dans la bouche des liqueurs spiritueuses; on peut au défaut se servir d'une décocton de poivre dans du

vinaigre; on picotera les nerfs qui tapiſſent le nez avec les barbes d'une plume, ſoit en ſoufflant du tabac dans le nez avec un chalumeau ou quelqu'autre ſternuatoire plus puiſſant. On s'eſt ſervi avec ſuccès d'un chalumeau ou d'une canule pour ſouffler de l'air chaud dans la bouche. on l'a même introduit dans les inteſtins avec un ſoufflet : on peut encore ſouffler dans les inteſtins la fumée de tabac d'une pipe : une pipe caſſée peut fournir le tuyau, on a vu des prompts effets de cette fumée. Si on a un Chirurgien, il faut qu'il faſſe une ſaignée à la jugulaire, & ſi tous ces remèdes ne réuſſiſſent pas, il doit ouvrir la trachée artere : il ne faut pas ſe rebuter ſi les premières tentatives n'ont pas de ſuccès : il faut quelquefois deux heures de fomentations & d'agitations pour tirer quelque ſigne de vie.

AUTRE *moyen pour faire revenir les perſonnes noyées.* Il y a quelque temps qu'un vaiſſeau Anglois étant dans la riviere du Douro à Oporto en Portugal, un matelot tomba par hazard dans l'eau ; il reſta bien ſous l'eau l'eſpace d'une bonne demi-heure. Quand on l'eût repêché, on le déshabilla ſur le champ, & on le frotta par tout avec du ſel, mais plus particulièrement au tour des temples, à la poitrine & à toutes les jointures. Cette opération fut continuée pendant quelque

tems, durant lequel cet homme commença à donner quelque ſigne de vie, dont on n'avoit pas pu avoir auparavant la moindre apparence, & en moins de quatre heures de temps, au grand étonnement de tout le monde, il ſe trouva ſi bien refait, qu'il étoit en état de marcher.

La même expérience fut enſuite eſſayée ſur des chiens & ſur des chats qui furent tenus ſous l'eau pendant deux heures, & enſuite abſolument enfoncés. En fort peu de temps ils commencerent à reſpirer & à rendre l'eau qu'ils avoient bue par la gueule, les oreilles, &c. Ils ſe débattirent enſuite plus fortement, & dans l'eſpace d'environ trois heures ils ſe leverent & s'enfuirent.

PANARIS, *mal de doigt, remède excellent contre ce cruel mal.* On charge d'une bonne couche d'onguent Napolitain compoſé d'égales parties de mercure & de térébenthine de Veniſe, un morceau de peau dont on couvre le panaris, & on en enveloppe le doigt d'une compreſſe en huit ou dix doubles. On leve cet appareil toutes les 24 heures, & on remet une nouvelle doſe d'onguent; ſans charger ni la peau ni la compreſſe. L'inventeur de ce remède l'a donné à plus de 500 perſonnes, & toutes on été guéries : les douleurs diminuent peu-à-peu, & ceſſent en moins de neuf à dix heures, & après

le deuxieme panſement, la matière du panaris n'eſt plus qu'une eau claire. Pour lors on perce la peau avec une pointe de ciſeaux, ou autre inſtrument pointu, pour faire ſortir la ſéroſité : on continue le même panſement pendant huit ou dix jours, & la cure eſt finie. Ce remède guérit ſans exceptions les panaris de toute eſpèce. Doù l'on peut conjecturer qu'il doit faire le même effet ſur les clous & ſur diverſes ſortes d'abcès, même ſur ceux qui ſe forment près de l'anus, & dont les ſuites ſont quelquefois ſi funeſtes.

PHTHYSIE. *Remède pour la guériſon de la phthyſie & des ulceres internes.* Mettez enſemble dans une retorte une livre d'aſphalte ou de bitume, une demi-livre de ſel décrépité, une livre & demie de ſable pur : faites diſtiler le tout à un feu bien fort. Vous aurez d'abord un peu d'eau qu'il faut jetter, en ôtant pour un inſtant à chaque fois le récipient. L'huile noire qui ſuit de près cette eau, eſt la ſubſtance de ce remède. On continue de la faire diſtiler auſſi long-temps qu'elle continue d'être noire, ou d'un bleu foncé. On doit prendre dix a quinze gouttes de cette huile deux fois par jour, le matin à jeun, & le ſoir à l'heure du coucher.

PIERRE, *maladie. Remède contre la pierre.* Prenez huit onces de ſavon d'A-

licante, une once de chaux vive éteinte, & réduite en poudre, un gros de sel de tartre ou de potasse purifié. Rapez le savon, & mêlez-le avec la chaux & le sel : puis battez le tout avec un peu de gomme adragant dissoute dans l'eau, pour en faire une espece de pâte dont on prendra deux ou trois onces par jour, en formant de petites pilules, ce qu'il faut continuer pendant un mois ou six semaines : si cependant on se trouvoit échauffé par son usage, on le suspendra pour se mettre au lait pendant une quinzaine de jours, après quoi on commencera comme ci-dessus. Ce remède est celui de Mademoiselle Stephens, & il a été fort célébre en Angleterre.

Un remède dont on vante encore beaucoup la vertu, & avec raison, c'est l'eau de chaux d'écailles d'huître. On a fait en Angleterre des expériences qui prouvent que cette eau dissout la pierre. Voici la manière dont le malade doit se traiter.

1°. Le malade doit prendre tous les matins une once de savon d'Alicante : il boira par dessus trois chopines d'eau de chaux faite avec des écailles d'huîtres, ou des coquilles de petoncle. Le malade partagera son savon en trois doses, dont il prendra la plus forte dose le matin à jeun, la seconde à midi, & la troisième à sept heures du soir, buvant par dessus chaque dose un grand verre d'eau de

chaux : il prendra le reſte avant ſes repas dans la journée. Il fera ſa boiſſon ordinaire de lait coupé avec de l'eau, ou d'une tiſane faite avec les racines de guimauve, de perſil & de regliſſe.

L'eau de chaux ſe fait de la manière ſuivante. On prend une quantité d'écailles d'huître que l'on place dans un four à chaux, ou dans un fourneau de réverbere, en mettant une couche de charbon & une couche d'écailles d'huître. On pouſſe ce feu à la plus grande violence, juſqu'à ce que les écailles ſoient totalement calcinée, ce qui exige un feu de 24 heures. On s'apperçoit qu'elles ſont ſuffiſamment calcinées quand elles ſe réduiſent aiſément en poudre fine fort blanche. Etant ainſi réduites, on verſe deſſus de l'eau que l'on laiſſe pendant 25 heures, à la doſe d'environ deux pintes ſur une livre, & on paſſe cette eau à travers un linge fin.

Le moyen de rendre l'eau de chaux moins déſagréable, eſt de mettre ſur une chopine d'eau de chaux deux onces de lait de vache, trois gros d'eau de fleur d'orange, & une demi-once de ſirop de guimauve.

Le moyen d'accélérer la diſſolution de la pierre dans la veſſie, eſt d'y injecter tous les jours quatre ou cinq onces d'eau de chaux, lorſque le malade peut ſouffrir la ſonde ; mais alors il faut qu'il rende ſon urine avant de faire l'injection. Au reſte, on ne doit rien craindre de

l'uſage de l'eau de chaux, elle ne porte aucun préjudice au corps. Ce remède paroit le ſeul moyen d'éviter l'opération qui eſt toujours cruelle & douloureuſe, & quelquefois funeſte.

PIERRE, *ou le gravier ou la gravelle. Remède contre ces maux.* Il faut cueillir des carotes ſauvages dans le mois d'Août, & les faire ſecher à l'ombre. On ne doit employer que les têtes ou les ſemences. On met ſix ou ſept de ces têtes dans une theyere, on y verſe de l'eau toute bouillante, on les laiſſe infuſer comme du thé, l'on boit cette meſure en deux fois. Tout le régime conſiſte a s'abſtenir d'alimens trop ſalés, de bière forte, & de liqueurs ſpiritueuſes. Ce remède vient d'Angleterre, où l'expérience en a été faite avec ſuccès, mais il faut faire un uſage continuel de cette boiſſon. Au reſte ces carottes ſauvages ſont fort recommandées par le fameux Boyle.

AUTRE REMEDE. Prenez environ huit onces de la meilleure avoine; frottez-la bien dans les mains, puis lavez-la dans pluſieurs eaux juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nettoyée: ce qui ſe reconnoît lorſque l'eau demeure bien claire, après qu'on en a retiré l'avoine. On prend enſuite une poignée de *dent de lion* nouvellement cueilli & bien nettoyé. On le coupe en petits morceaux que l'on met bouillir avec l'a-

voine pendant trois quart-d'heure dans un pot de fer bien net avec ſeize pintes d'eau de riviere ou autre courante. Après ce temps on ajoute à ces ingrédiens une demi-once de ſel de prunelle, & une demi-livre du meilleur miel blanc. On fait alors de nouveau bouillir le tout enſemble pendant une bonne demi-heure, puis on la paſſe à travers un linge : cette infuſion étant bien refroidie, on la met en bouteille, & on la garde pour en faire l'uſage ordinaire.

Il conſiſte à prendre tous les matins à jeun deux grands verres de cette liqueur : chaque verre doit contenir au moins un bon quart de pinte, on ne pourra manger que plus d'une heure après avoir pris cette potion. On en prendra une pareille doſe trois heures après le dîner, & cela pendant quinze jours de ſuite, après leſquels on pourra n'en plus prendre qu'un ſeul verre à chaque fois. Ce remède n'eſt point du tout déſagréable, il n'exige point que l'on garde la chambre : on uſe ſeulement de régime, & on ne fait aucun excès. Cette boiſſon nettoie parfaitement les reins : comme elle eſt très-apéritive, elle occaſionnera une grande abondance d'urines, &, ainſi ouvrira une iſſue facile à la gravelle, diſſoudra peu-à-peu les pierres qui ſe forment dans la veſſie & toute ordure qui pourroit ſéjourner dans le corps : il eſt fort à propos que les malades ſe ſervent du jus de limon pour toute boiſſon

ordinaires, à moins qu'ils ne ſe trouvaſſent l'eſtomach affoibli, alors ils pourront faire uſage d'un peu de vin dans leur repas.

PLAIES *Huile excellente pour les plaies.* Mettez dans deux livres de la meilleure huile d'olive, deux livres de ſucre fin réduit en poudre. Remuez bien le tout avec une ſpatule de bois dans un vaſe de cuivre ou de terre, avant que de le mettre ſur le feu qui d'abord doit être léger. Quand le ſucre ſera fondu, doublez le feu, & pendant que l'huile bout à petits bouillons, remuez-la ſans diſcontinuer. Environ au bout d'une heure & demie, il ſe formera ſur l'huile des bouillons ou des cloches, & alors vous augmenterez le feu pour que l'huile bouille encore plus fort, Inſenſiblement il s'y formera de groſſes cloches ou des bouillons de couleur brune, qui deviendront enſuite d'un rouge foncé, ou rembruni, & puis tous rouges. Le caramel ſe formera, &, quoique l'on remue continuellement, il s'attachera au fond du baſſin. C'eſt alors que l'huile eſt cuite, mais on peut ſans inconvénient la laiſſer, en remuant toujours un demi-quart-d'heure de plus ſur le feu; elle ne s'en gardera que mieux. Cette huile balſamique eſt bonne pour toutes les plaies, & principalement pour les plaies recentes; il faut qu'elles ſoit très-chaude pour s'en ſervir. Après en avoir bien baſſiné la plaie, on en imbibe une

compresse qu'on met dessus. Elle n'est pas moins souveraine pour les contusions & les blessures.

Onguent excellent pour les plaies, dont la recette a été envoyée en 1760, par Monsieur l'Intendant de Pau, à tous les Intendans de Province. C'est *l'onguent de Litharge d'or*. Il se fait de cette manière. Sur une livre de litharge d'or, il faut 18 onces d'huile d'olive la plus grasse, & 36 onces du meilleur vinaigre, poids de marc. Quand la litharge est bien pilée & passée au tamis, aussi fin que la farine, on la met dans une terrine de terre neuve bien vernissée, avec l'huile & le vinaigre; on mêle bien le tout ensemble en tournant avec un bâton de grosseur convenable. On commence par deux cuillerées d'huile, qu'on remue jusqu'à ce qu'elles soient imbibées: on met ensuite deux cuillerées de vinaigre qu'on remue de même en tournant: on continue par une seconde cuillerée d'huile, par deux cuillerées de vinaigre, & ainsi alternativement jusqu'à ce que le tout soit bien mêlé; on observe de finir par deux cuillerées d'huile. Il faut trois heures pour bien mêler cet onguent, & le rendre parfait, sans cesser de remuer en tournant. On se sert de cet onguent pour toute sorte de plaies. Il faut commencer par laver la plaie avec du vin tiede; ensuite on étend de cet onguent sur du papier gris, & on le met sur la plaie que l'on couvre avec un linge

Quand la plaie a de la profondeur, on fait des tentes proportionnées qu'on trempe dans l'onguent & qu'on y fait entrer. Cet onguent ſe conſerve aiſément dans des pots : & même dans la terrine où il a été fait, pourvu qu'il ſoit bien couvert. S'il devenoit trop ſec on y met une cuillerée d'huile pour le ramollir & on la remue pendant un bon quart-d'heure. S'il vient de l'eau par deſſus, il faut la verſer par inclination, & y mettre une cuillerée d'huile qu'il faut de même bien mêler avec l'onguent.

On peut encore avoir recours à l'onguent de Dom le Clerc, Bénédictin de l'Abbaye du Bec : cet onguent a des propriétés admirables, & bon à pluſieurs maux. On doit s'adreſſer, pour en avoir aux Blancs-Manteaux ; le pot eſt de 2 l.

POUX, *vermine. Moyen pour faire mourir la vermine ou les poux.* Quand un enfant a la tête infectée de vermine, il faut réduire en poudre de l'écorce de la racine des ſaſſafras, & en frotter les cheveux de l'enfant. On peut-être ſûr que dans l'eſpace d'une ſeule nuit tous les poux ſeront détruits, pourvu qu'on ait la précaution de lui lier les cheveux avec un bandeau pour empêcher la poudre de tomber.

PULMONIE ET MALADIES DE LA POITRINE. *Moyen extrêmement ſimple & nul-*

lement diſpendieux, découvert tout récemment dans Paris pour la guériſon dans la pulmonie & des maladies de la poitrine. Ce moyen conſiſte à mettre le malade dans un étable à vache dans un temps ni froid ni trop chaud, & à l'y faire demeurer entièrement un certain eſpace de temps, & de manière qu'il y paſſe les jours & les nuits ſans en ſortir, & qu'il y faſſe toutes ſes fonctions: on en a fait l'épreuve ſur pluſieurs perſonnes pulmoniques, & juſqu'ici toutes ont été guéries de leurs maux : nous nous contenterons de citer pour exemple une perſonne du ſexe qui vient d'être rétablie dans une parfaite ſanté : car nous pouvons ici aſſurer qu'elle étoit depuis plus de dix ans dans un état déplorable. Un crachement de ſang, une toux opiniâtre & continuelle, avoient reſiſté à tous les remèdes uſités pour les maladies de la poitrine. Le lait d'âneſſe qu'elle avoit pris pluſieurs fois dans les deux ſaiſons, ne lui avoit pas fait plus d'effet. La malade laſſée de ne trouver aucun adouciſſement à ces maux, prit le parti de ceſſer tout remède, & de vivre comme elle pourroit, en touſſant toujours avec un grand mal au dos & à l'eſtomach. Elle étoit dans ce triſte état, lorſqu'on lui apprit qu'une femme également pulmonique comme elle, & abandonnée des Médecins, avoit été parfaitement rétablie par le moyen dont nous venons de parler. D'après un tel exem-

ple qui lui étoit confirmé par des perſonnes de poids, elle reſolut de l'eſſayer ſur elle-même, quoiqu'elle y eût d'abord une répugnance infinie. Elle ſe laiſſa donc tranſporter dans une étable à vache le 20 Octobre 1766, & on l'y inſtalla avec toutes les choſes qui ſont néceſſaires lorſqu'on doit faire quelque ſéjour dans un lieu. Dès la première nuit ſa reſpiration fut plus libre, ſa toux moins forte, les douleurs du dos, de l'eſtomach & des jambes furent adoucies, & tout fut diſſipé quelques jours après. Elle y reſta 18 jours entiers, pendant leſquels elle mangea très-bien & digéra de même. Elle en ſortit entièrement rétablie, ayant repris même de l'embonpoint, & elle continue de ſe bien porter. La ſeule précaution qu'elle a priſe, c'eſt que deux ou trois jours avant de quitter l'étable, elle prit l'air pour s'y accoutumer, & qu'elle ſe vêtit fort chaudement, ce qui eſt abſolument néceſſaire. La connoiſſance de ce remède s'eſt bientôt répandue dans Paris, & il a déja opéré des guériſons auſſi frappantes. L'effet de cette habitation eſt d'exciter une tranſpiration douce, mais continuelle, par laquelle le ſang s'épure & les humeurs malignes ſe diſſipent. Au reſte il n'y a rien à obſerver ſur la quantité de vaches qui doit être dans l'étable, parce que cet étable étant toujours proportionnée à leur nombre, l'exhalaiſon eſt en même proportion. Quand à la façon de

ſe gouverner dans l'étable, il ne s'agit que d'y reſter conſtamment pendant quelques jours, d'y coucher, d'y manger, en un mot, d'y vivre comme dans une chambre. Il eſt bon de dire qu'on doit avoir l'attention de changer chaque jour la litiere des vaches, & d'en ôter le fumier, parce que les vapeurs urineuſes peuvent être contraires à bien des malades. Au reſte, nous ne devons pas diſſimuler ſur des avis qui ont été donnés depuis les preuves faites de ce remède, qu'il a eu peu de ſuccès pour ceux qui ſont dans un âge avancé, ou bien lorſque la pulmonie eſt à un certain dégré.

RAGE. *Remède contre la rage.* Il faut prendre de la racine d'un roſier ſauvage qui ſoit expoſé au Soleil levant. Après en avoir ôté la première écorce qui eſt noire, on en rape le poids d'un liard. On a ſoin d'avoir trois œufs frais du jour, dont on ôte exactement le germe; on ſe pourvoit d'un quatrième œuf moins récent, que l'on ouvre à l'extrémité pour en faire ſortir la ſubſtance, & l'on en remplit la coque d'huile de noix tiré ſans feu. Enſuite on fait rougir à grand feu une poële de fer, & l'on y jette les trois œufs frais battus en forme d'aumelette, avec l'huile de noix & la racine de roſier ſauvage, le tout ſans beurre & ſans ſel. Il faut que l'homme ou l'animal à qui l'on veut adminiſtrer ce remède avale l'aume-

lette à jeun ; le plus chaudement qu'il ſera poſſible, & ſans boire, & qu'il ne mange que cinq heures après l'avoir pris. Il ſuffit de faire une fois ce remède. On peut prendre une partie de l'aumelette ou même en faire une autre exprès pour l'appliquer toute chaude ſur la bleſſure. On aſſure que ce remède n'a jamais manqué perſonne.

AUTRE REMEDE, *contre la rage.* On prend trois cantharides entières & bien fraîches, (celles du Levant ſont les meilleures,) & cinq grains de bon poivre ; on les reduit en poudre très-fine, & on les mêle bien. On fait prendre cette poudre au malade dans quatre onces de bon vin blanc. Quatre heures après on lui donne un bouillon de poids rouges ; & peu de temps après on le fait manger, mais pendant trois jours il doit s'abſtenir de manger de la chair de porc & des ſalaiſons. La doſe du remède, pour un enfant au deſſus de ſept ans, eſt d'une cantharide & d'un grain de poivre, pour un ſujet de quatorze ans, de deux cantharides & de deux grains de poivre, & pour tous les âges au-delà, cette doſe doit ſe donner toute entière. Il ne faut pas s'effrayer ſi le premier jour le malade rend du ſang par la voye des urines, cet accident diſparoîtra dès le ſecond ou le troiſième jour *Ce remède a été donné par le ſavant Abbé Severin Tinti. Tiré des nouv. litter. de*

de Florence Juin 1756 ; mais il vient originairement des *Arabes*.

MÉTHODE *pour le traitement des personnes attaquées de la rage. Ce remède a été découvert par M. Lefant, célébre Médecin de Bordeaux : & c'eſt le frère de Choiſel, de la Compagnie de Jeſus, qui a donné la méthode. Elle conſiſte dans la préparation du Mercure qu'il adminiſtre de la manière ſuivante.* Il faut commencer par faire une friction avec une dragme d'onguent mercuriel ſur la partie mordue, en tenant ouverte, autant qu'il eſt poſſible, la plaie faite par les dents de l'animal, afin que l'onguent puiſſe y pénétrer. Le lendemain on doit réitérer la friction ſur tout le membre mordu, & purger le malade avec un gros de pilules mercurielles. Le troiſième jour après une friction ſur la partie mordue, on lui fait prendre une pilule mercurielle, ou la quatrième partie de la doſe ci-deſſus. On continue ainſi pendant dix jours à lui donner tous les matins une friction d'un gros d'onguent & le petit bol fondant qui procure deux ou trois ſelles au malade, & empêche que le mercure ne ſe porte aux parties ſupérieures. Les dix jours étant accomplis on purge de nouveau avec les mêmes pilules, & la guériſon eſt complette.

Les pilules mercurielles ſont compoſées de trois gros de mercure crud, éteint dans un gros de térébenthine, deux drag-

mes de rhubarbe choisie, de coloquinte en poudre & de gomme-gutte ; le tout incorporé avec suffisante quantité de miel écumé : la dose est d'un gros. L'onguent mercuriel se fait avec une once de mercure crud, éteint dans deux gros de térébenthine & avec trois onces de suif de mouton pour les pays dont la chaleur est trop grande, & de graisse de porc pour les autres. La dose pour chaque friction est d'un gros. C'est ainsi que l'on traite ceux qui viennent d'être mordus tout récemment. Mais lorsqu'il s'est écoulé deux ou trois semaines depuis la morsure, il faut augmenter la dose des remèdes, & les continuer plus long-temps. La dose pour les enfans diminue à proportion de leur âge.

AUTRE REMEDE. Prenez une poignée de Rue de la plus verte & de la plus tendre, une poignée de paiquette commune, feuilles & racines nettoyées & non lavées, deux ou trois blancs de porreaux selon leur grosseur, une poignée de la seconde peau d'églantier, d'un jet ou deux & du plus tendre, six gousses d'ail, dix ou douze fiantes de poules des plus blanches. On pile bien le tout dans un mortier, & l'on y jette un verre du meilleur & du plus fort vinaigre avec une bonne cuillerée de gros sel. Après avoir bien mêlé ces drogues, on les passe dans un gros linge, pour en exprimer tout le

jus, & on le verſe dans un vaſe qu'on a ſoin de tenir couvert pour que rien ne s'évente. Il faut préparer ce remède la veille que le ſujet le doit prendre : car il ne peut ſe garder plus d'un jour ſans perdre beaucoup de ſa force, & paſſé les 24 heures, il y auroit du danger de s'en ſervir. Ce remède ſe donne à jeun, & une ſeule fois dans chaque accident. Auſſitôt que le malade l'a pris, on le fait couvrir juſqu'à ce qu'il ſoit un peu échauffé. Toute la préparation du malade conſiſte à ſouper légérement la veille, & le jour même il peut vivre à ſon ordinaire. La doſe pour un homme ſain & robuſte eſt de 5 cuillerées, pour une femme ſaine & forte, de 4 pour une perſonne de 15 à 20 ans, ou de 50 à 60, deux cuillerées. On diminue, ou l'on augmente un peu les doſes ſelon le tempérament : on en donne auſſi un quart de cuillerées pour un enfant à la mammelle : pour une femme prête d'accoucher trois cuillerées. Ce remède n'eſt pas moins efficace pour les animaux que pour les hommes. La doſe pour un cheval & une vache, un verre plein : pour un chien, un cochon quatre cuillerées, pour un mouton trois & demie : il faut faire boire les animaux avant. Ce remède a été éprouvé avec un ſuccès toujours conſtant ſur un nombre infini de perſonnes, & juſqu'au cinquième accès de rage.

AUTRE REMEDE *contre la rage éprouvé avec ſuccès en Allemagne.* Prenez nitre purifié, une once, mirrhe rouge mondée, une once & demie, verveine à fleur bleu, une poignée, dent de cerfs deux onces, ſel commun, deux dragmes ou gros, mouron avec ſa fleur prête à murir, & cueilli au mois de Juin, quatre onces deux dragmes. On réduit ce mêlange en poudre, on en donne à la fois la moitié d'une dragme à la perſonne mordue, & trois priſes en 54 heures. Il faut après chaque priſes reſter une heure ſans manger. On obſerve la même doſe & le même régime pour un animal La bleſſure doit être bien lavée & nettoyée avec de l'eau de fontaine : on a ſoin de la tenir ouverte pendant quelques jours pour que tout le venin en ſorte.

RÉTENTION D'URINE. *Remède contre la rétention d'urine.* Il faut prendre ſix porreaux, ceux qui n'ont pas été réplantés ont le plus de vertu. On les accommode comme pour les mettre au pot; enſuite, on les met dans un pot de terre neuf qu'on remplit de bonne huile d'olive, & on les laiſſe cuire dans cet huile à un très petit feu. Quand les porreaux ſont bien cuits, on les étend ſur des étoupes, & on les applique ſur le bas ventre du malade, le plus chaudement qu'il peut le ſouffrir. Ce topique fait uriner ſur le champ, & il eſt rare qu'on ſoit

obligé de réitérer le remède. On assure qu'il a été éprouvé avec succès sur des malades abandonnés des Médecins.

AUTRE REMEDE. Prenez une once de graine d'argentine broyée qu'on fait infuser dans une pinte de vin blanc sans le faire chauffer. On remue seulement la bouteille de temps en temps, & l'on en boit tous les jours un verre à jeun ; ordinairement le malade se trouve soulagé dès le second verre. Ce remède est constaté souverainement spécifique par un grand nombre d'expériences, & il est également efficace pour les malades des deux sexes.

Il faut observer que pour que ce remède ait plus de vertu, il faut avoir soin comme on l'a dit ci-dessus de remuer seulement de temps en temps la bouteille ; en vingt-quatre heures l'esprit de cette graine est suffisamment incorporé au vin, & l'on peut commencer à en faire usage. Cependant on ne doit point retirer l'argentine. On en boit tous les jours un verre à jeun au moment de son lever. Ce remède est admirable pour provoquer promptement les urines.

RHUMATISME. *Un rhumatisme est une douleur vague provenant de mauvaises humeurs & qui se fait sentir tantôt dans une partie tantôt dans l'autre. Remède contre ce mal.* Prenez une livre de vieux oing,

& un litron d'avoine noire, pêtriſſez bien le tout enſemble, & formez-en une eſpéce de gâteau que vous étendrez ſur une feuille de papier gris. Enſuite roulez le gâteau & la feuille de papier de manière à en faire une eſpèce de ſauciſſon, attachez le avec un fil de fer, & le ſuſpendez au deſſus d'une eſpéce de léchefrite dont le fond ſoit percé de petits trous, comme une paſſoire, & mettez au-deſſous un vaſe ou léchefrite ordinaire. Cela fait, mettez le feu au ſauciſſon : le tout brûlera enſemble, papier & graiſſe. La partie de graiſſe qui en découle eſt le remède en queſtion. La léchefrite percée eſt deſtinée à recevoir tout ce qui tombe du ſauciſſon, le charbon auſſi bien que la graiſſe. Il n'y aura que la graiſſe qui tombera dans la ſeconde. Il faut avoir ſoin que ces deux léchefrites ſoient à une certaine diſtance l'une de l'autre, afin que le feu ne prenne pas à la dernière : car tout bruleroit. L'opération finie entièrement on trouvera dans le dernier vaiſſeau environ deux ou trois onces d'une graiſſe noire que l'on reſerve pour s'en ſervir au beſoin. On frotte avec cette graiſſe la partie affligée de rhumatiſme, on l'enveloppe d'un papier brouillard imbibé de cette même graiſſe, & on réitere le remède juſqu'à entière guériſon. On a vu des expériences frappantes du ſuccès de ce remède, & entr'autres une jeune femme attaquée d'un rhumatiſ-

me qui lui faiſoit ſouffrir depuis ſix mois des douleurs incroyables, & l'empêchoit de faire aucun uſage du bras ni de la jambe de ce côté, fut entièrement guérie au bout de douze jours, & elle n'a plus ſenti ſon rhumatiſme depuis.

RHUMATISME GOUTEUX. *Remède.* Il faut faire bouillir dans environ une chopine de bon lait la mie d'un pain mollet de deux liards, de manière que la mie s'imbibe bien du lait, & ſe réduiſe en une pâte ni trop ſerrée ni trop liquide. Cette pâte étant à peu près en état d'être maniée, on la retire du feu, & l'on jette dans le reſtant du lait toujours bouillante une bonne poignée de cerfeuil cerné qui ne doit que s'y amortir. Car alors on les mêle dans la pâte, & l'on en forme un cataplaſme : il ſeroit imprudent de jetter le cerfeuil dans le lait en même temps qu'on y a mis la mie de pain, d'autant plus que l'acide du jus de cerfeuil pourroit faire tourner le lait. Ainſi on ne doit faire ce mêlange que lorſque la pâte eſt toute préparée. On étend enſuite ce cataplaſme entre deux linges, & on l'applique ſur la partie ſouffrante plus chaud qu'il eſt poſſible de l'endurer. On s'apperçoit bientôt qu'il procure du ſoulagement ; les nerfs s'étendent, l'érétiſme de la peau s'affoiblit peu-à-peu, & la douleur diminue en proportion ; en ſorte qu'au bout de huit à dix heures on

ne ſe reſſent plus de ſon mal. Alors on retire le cataplaſme pour le renouveller ; & ce qui prouve qu'il fait beaucoup tranſpirer la partie malade, & qu'il chaſſe le mal par la voie de cette reſpiration, c'eſt que lorſqu'on leve le cataplaſme, on le trouve beaucoup plus humide & fluide que lorſqu'on l'avoit placé ſur la partie douloureuſe. Au reſte le cataplaſme attire ſi doucement à lui l'humeur qui cauſe l'angoiſſe, qu'en l'appliquant au ſoir en ſe mettant au lit, le malade ſe trouve bientôt en état de prendre du repos. Ce qui prouve que le rhumatiſme eſt véritablement goutteux ; c'eſt lorſque l'humeur qui ſort par la tranſpiration eſt glaireuſe.

Rhume. *Remède.* Il faut prendre le ſoir pour toute nourriture pendant pluſieurs jours de ſuite une rôtie à l'huile. Ce remède a réuſſi à quantité de perſonnes. —— Une bonne cuillerée d'huile d'olivée avalée pure, ſoir, & matin, a guéri des rhumes opiniâtres. L'huile de lin a encore été employée avec ſuccès par des Médecins dans des rhumes épidémiques & accompagnés de crachemens de ſang.

Autre. *Remède pour le rhume, qui eſt très-efficace & des mieux éprouvés : il conſiſte dans l'uſage de la tiſanne ſuivante.* Faites bouillir dans une pinte d'eau avec trois ou quatre pommes de reneitte pelées

lées & coupées en quatre tranches, pour la valeur d'un ſol d'hyſſope & de réglisſe, faites réduire cette décoction à une chopine, paſſez-la par un linge fin : ajoutez-y quatre onces de ſucre : faites enſuite réduire le tout à moitié & à petit feu. Vous en boirez matin & ſoir en vous levant & en vous couchant, plein un petit verre à liqueur ou deux cuillerées pleines. Le rhume le plus opiniâtre & le plus violent ceſſe dans quatre jours.

RIDES DU VISAGE. *Pommades contre les rides du viſage.* Prenez ſuc d'oignon de lys blanc, & miel de Narbonne, de chacun deux onces, cire blanche fondue une once; incorporez le tout enſemble, & faites-en une pommade : il en faut mettre tous les ſoirs, & ne s'eſſuyer que le matin avec un linge.

AUTRE *pommade pour la même fin*, Prenez ſix œufs frais & les faites durcir, ôtez en les jaunes, & mettez en leur place de la mirrhe & du ſucre candi en poudre parties égales : rejoignez les œufs & les expoſez ſur une aſſiete devant le feu ; il en ſortira une liqueur que vous incorporerez avec une once de graiſſe de porc : il faut s'en mettre les matins, la laiſſer ſécher & puis s'eſſuyer.

AUTRE REMEDE. Prenez une demi-once d'huile d'olive, une once d'huile

de tartre, une demi-once de muſſilage de ſemence de coings, ſix gros de ceruſe, une demi-dragme de borax, autant de ſel gemme : remuez le tout enſemble quelque eſpace de temps dans un petit plat de terre avec une ſpatule, & frottez-vous en la viſage.

ROUSSEURS. (Tache de) *remède contre les taches de rouſſeur.* Il faut avoir un lievre tué & non étranglé, ni étouffé. Il convient que ce ſoit plutot un mâle qu'une femelle. Le mâle ſe diſtingue de la femelle en ce qu'il a le corſage plus petit & plus fin qu'elle, les épaules rougeâtres; la tête plus courte, plus quarrée, plus chargée de poil, les oreilles plus courtes, plus larges, plus blanchâtres, le poil & la barbe des joues plus longs. On le pend à l'ordinaire par les pieds de derrière, on le dépouille, & on tire avec ſoin tout ſon ſang caillé ou non. On doit avoir en même temps des balances avec deux vaſes dont on aura fait la tare, c'eſt-à-dire que l'on y aura mis en équilibre, en ajoutant dans le baſſin du plus léger, les poids néceſſaires pour lui donner la même peſanteur qu'à l'heure. Dans l'un de ces vaſes on met le ſang du lievre, & dans l'autre poids pour poids, autant d'urine de la perſonne pour qui l'on compoſe le remède. Cette circonſtance eſt eſſentielle pour pouvoir emporter les taches de rouſſeurs. Bien plus, ce doit être

l'urine de la nuit & du matin, ou lorſque la perſonne eſt encore à jeun : c'eſt du moins la plus utilement employée.

Mettez enſuite le ſang & l'urine dans un vaiſſeau de faïance, & les mêlez & incorporez bien enſemble ; puis verſez le tout dans un ſerviette que vous nouerez & ſuſpendrez en l'air, ayant ſoin de tenir deſſous, un vaſe propre pour recevoir l'eau qui filtrera au travers du linge : cette eau ſera miſe enſuite dans une bouteille, & l'on s'en ſervira de la maniète ſuivante. La perſonne qui veut faire paſſer ſes rouſſeurs gardera la maiſon pendant trois jours, ſe tenant bien cloſe dans ſa chambre. Le ſoir en ſe couchant, elle mouillera de cette eau un petit linge dont elle humectera ſes taches partout où elles ſeront : elle ne les eſſuyera pas & ſe couchera. Le lendemain matin elle ſe lavera de la même eau qu'elle laiſſera pareillement ſecher toute ſeule & faire ſon effet : elle réitérera cette opération pluſieurs fois dans la journée, & cela pendant trois jours. Le lendemain du troiſième jour elle ſe lavera avec de l'eau de mouron, & s'eſſuyera. Elle ſera alors libre de ſortir & de vaquer à ſes affaire. Il faudra qu'elle continue tous les matins pendant quatre ou cinq jours l'uſage de l'eau de mouron. Dans cet intervalle les taches de rouſſeur tomberont par écailles & en pouſſière farineuſe, & la peu reſtera blanche, unie, claire &

fraîche autant qu'on peut le désirer. Au reste, l'eau de mouron est souveraine pour le teint, sur-tout celle du mouron mâle, dont les fleurs sont de couleur de pourpre, au lieu que le mouron femelle les a blanches.

AUTRE *pommade contre les rousseurs du visage.* Prenez deux pommes de capendu, celeri, fenouil, de chacune une poignée, farine d'orge deux dragmes. Faites bouillir le tout ensemble un quart d'heure dans quatre onces d'eau rose, puis ajoutez une once de fine farine d'orge, le blanc de quatre œufs frais, & une once de graisse de cerf: passez le tout par l'étamine dans une terrine où il y aura un peu d'eau rose, lavez & pilez: il faut mettre le plus souvent que l'on pourra de cette pommade pour ôter les roussеurs & même les lentilles, & continuer jusqu'à ce qu'elles soient toutes effacées; il faudra après cela se garder du Soleil & du grand hâle pendant quelque temps.

AUTRE REMEDE. Prenez les os longs des pieds de mouton que vous ferez brûler au feu jusqu'à ce qu'ils se réduisent facilement en poudre, faites infuser cette poudre 24 heures dans du vin blanc, puis vous les coulerez & vous vous en frotterez le visage. Sur quatre pieds il faut un verre de vin blanc.

SANTE' *Recette d'une liqueur pour la ſanté, capable de procurer une longue vie, & cela d'après l'expérience qu'en a faite un homme qui a vécu juſqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-huit ans ſans reſſentir les incommodités de la vieilleſſe.* Mettez dans un pot de terre verniſſé deux pintes d'excellent vin rouge, une pinte d'eau-de-vie, une pinte d'eau de fontaine ou de rivière, une once de canelle pilée, une noix muſcade rapée, deux cloux de gérofle concaſſés, de la poudre de coriandre, trois pincées d'anis verd, & ſix onces de ſucre candi. Enſuite couvrez le pot avec ſon couvercle; luttez-bien avec de la pâte, & mettez-le ſur un fourneau: donnez d'abord grand feu, & lorſque vous jugerez que la compoſition commence à bouillir, diminuez le feu, & laiſſez-la mitonner pendant quatre heures entières. Au bout de ce temps retirez le pot & le laiſſez refroidir, enſuite délutez-le, & verſez promptement la liqueur par un entonnoir garni d'un linge, dans une bouteille toute prête, & le marc reſte dans le linge pour ſervir à faire une ſeconde liqueur, en y mettant ſeulement une pinte de vin & autant d'eau. Prenez de cette liqueur le matin une cuillerée ſur quatte doigts de vin. Au reſte la perſonne qui a donné cette recette n'en uſoit que de deux jours l'un. A l'égard de la ſeconde liqueur, on en doit prendre une plus grande quantité.

TISANE *pour conſerver la ſanté & entretenir le corps dans toute ſa vigueur.* Prenez une demi-meſure de bonne avoine bien nette & bien lavée, une poignée de chicorée ſauvage; faites bouillir le tout dans ſix pintes d'eau pendant trois quarts d'heure : ajoutez-y une demi-once de criſtal minéral, & un quarteron de miel blanc : laiſſez bouillir le tout encore une demi-heure. Enſuite coulez la liqueur à travers un linge, & la conſervez dans une cruche propre. Vous prendrez tous les matins à jeun deux bons verres de cette tiſane, & reſterez deux heures après ſans manger. Vous en boirez autant l'après dîner, & vous continuerez l'uſage pendant quinze jours ſans être obligé de garder un régime trop exact & de manquer de vaquer à vos affaires. Les perſonnes foibles n'en prendront qu'un verre le matin : ceux qui ſont trop reſſerrés ou qui ſe ſentent trop replets, doivent commencer par quelque lavement ou purgation : le remède opérera plus facilement. Cette boiſſon ne cauſe ni tranchée ni douleur: elle tient le ventre libre, provoque les urines, dégage le cerveau, nettoie les viſceres, procure un ſommeil facile, engraiſſe & rafraîchit, delivre les membres de toute peſanteur, fortifie tout le corps, donne à l'eſprit plus de gaieté, de ſorte qu'elle peut paſſer pour un remède qui guérit un grand nombre de maladies. On peut la prendre dans toutes les ſaiſons de l'année, excep-

té dans les grands froids. Le temps le plus favorable ſont les grandes chaleurs, & on en fait autant dans une autre ſaiſon de l'année. C'eſt le vrai moyen d'entretenir ſon corps dans une pleine force & vigueur. Ce remède a été expérimenté par un nombre de perſonnes d'honneur qui ont été guéries de maladies invétérées. Un Médecin nommé de Sainte Catherine a vécu par la vertu de ce remède près de 120 ans.

SCIATIQUE. *Comme cette maladie eſt une eſpèce de goutte qui a ſon ſiège dans la cuiſſe & dont la douleur ſe fait ſentir auſſi dans la hanche, & quelquefois dans la jambe, on doit la traiter à peu près comme la goutte Ainſi lorſque la douleur eſt vive, on doit faire ſaigner le malade le mettre au petit lait, à la diete, aux bains, lui faire prendre des lavemens, & le faire mettre à l'uſage de la boiſſon ſuivante.* Prenez une chopine d'eau de chaux, d'écailles d'huitre, deux gros de fleur d'orange, une once de ſirop de guimauve. Mêlez le tout pour le prendre en trois verres, à trois heures de diſtance l'un de l'autre juſqu'à parfaite guériſon.

Si la douleur empêche de dormir, on donnera au malade la potion ſuivante.

Prenez deux onces d'eau de ceriſe noire, autant de fleur de tilleul, 20 gouttes de liqueur minérale anodine d'Hoffman, de

mi-once de ſirop de pavot blanc ; on en fait une doſe pour prendre ſur les dix heures du ſoir.

On doit encore pratiquer un remède extérieur, & c'eſt d'expoſer la cuiſſe à la fumigation d'un réchaut plein de feu, ſur lequel on jettera partie égale de ſuccin & d'œthiops minéral en poudre : on doit réitérer cette fumigation deux fois par jour, en frottant la partie avec une flanelle fort chaude devant & après l'opération.

On peut encore au lieu de ce remède, frotter la partie avec l'huile de laurier, ou quelqu'autre huile réſolutive.

SOURDS. *Moyen qu'a trouvé un ſourd d'entendre les ſons & les paroles.* Cet homme étoit âgé de 78 ans, il avoit perdu l'ouie depuis 20 ans au point qu'on ne pouvoit lui faire entendre un ſeul mot, s crier extraordinairement. Comme il noignoit du regret de ne pouvoir en- ndre le ſon du Claveſſin dont ſa fille jouoit; le maître du Claveſſin lui dit qu'il pourroit avoir ce plaiſir en appliquant le bout d'un bâton mince ou d'un tuyau de pipe contre le fond du Claveſſin, & en tenant l'autre bout appuyé contre les dents d'en haut. Cet homme eſſaya la choſe, & entendit tous les ſons d'une manière tout-à-fait diſtincte. Depuis ce temps-là il profita de ce moyen de s'amuſer. On préſuma dès-lors qu'on pour-

roit auſſi parvenir à lui faire entendre la voix humaine par le même moyen. On fit faire une trompette parlante, dont le ſourd appliquoit le bout étroit contre les dents d'en haut, tandis qu'on prononçoit quelques mots dans l'embouchure de la trompette. Cela ne fit aucun effet : on appuya l'autre bout de la trompette contre ſes dents d'en haut, on prononça quelque mots à voix baſſe, le ſourd les entendit parfaitement, & les répéta d'abord. On fit enſuite l'eſſai avec un bâton mince & avec un tuyau de pipe, ce qui eut le même ſuccès. A la fin on prit des bâtons ou des lattes de diverſes longueurs juſqu'à ſix pieds, ayant la largeur d'un pouce & l'épaiſſeur du dos d'un couteau: on joignit même pluſieurs de ces lattes en attachant fortement leurs bouts les uns aux autres, & le ſourd entendit toujours à cet éloignement les paroles qui échappoient à ceux qui étoient placés auprès de lui. On fit encore les obſervations ſuivantes.

En parlant fortement dans la bouche du ſourd ſans aucun ſecours, ou avec le ſecours d'un entonnoir, mais qui ne touchoit pas les dents, il n'entendit rien. Il en étoit de même quand les levres environnoient & preſſoient le bâton, ou qu'on l'empoignoit avec toute la main ; les paroles ne ſe faiſoient pas entendre à beaucoup près d'un manière auſſi diſtincte, que lorſque les levres étoient ſépa-

rée, & le bâton appuyé seulement en un petit nombre de points sur quelque corps dur. Le bâton étant tenu & serré entre les dents, les paroles s'entendoient fort foiblement. S'il reposoit seulement sur les dents d'en bas, le sourd n'entendoit rien du tout. Appliqué contre les deux rangées de dents, posées l'une contre l'autre, les sons s'affoiblissent beaucoup. La langue poussée contre les gencives ou contre les dents, le sourd entendoit très-bien les paroles. Il en étoit de même lorsque sa bouche étoit remplie d'eau. Un fil d'argent ne produisoit absolument aucun effet. Au contraire en prenant un verre à biere cylindrique, & le sourd en appuyant le fond contre les dents supérieures, il suffisoit de parler doucement dans la cavité du verre sans le toucher pour se faire très-bien entendre. On réussissoit également lorsque le sourd ayant la bouche bien fermée & les levres serrées, on lui pressoit fortement le verre sous le nez, & celui qui parloit tenoit ses dents tout près du verre. On peut expliquer les phénomenes par la liaison des dents & de la machoire supérieure avec l'oreille intérieure, & ils meritent d'être éprouvés sur les sourds par accident, mais non sur ceux qui le sont de naissance.

AUTRE *remède pour guérir la surdité.* Mettez une cuillerée ordinaire de sel gris dans environ une chopine d'eau de fon-

taine que vous y laiſſerez 24 heures, ayant ſoin de remuer de temps en temps la bouteille. Mettez une cuillerée à thé de cette eau dans l'oreille du malade en vous couchant, pendant ſept à huit jours, obſervant de vous coucher du côté oppoſé, & ſoyez ſûr de guerir.

AUTRE *Si la ſurdité eſt occaſionnée par la paralyſie des nerfs, il faut faire uſage du remède ſuivant.* Prenez une once de jus d'oignon, & autant d'eau de vie : mêlez les bien enſemble, faites chauffer ce mêlange : laiſſez-en tomber trois ou quatre gouttes dans l'oreille trois fois le jour, & ſur-tout en vous couchant.

Ou bien recevez dans l'oreille la vapeur du fenouil ; elle a une vertu ſingulière pour guérir la ſurdité. On peut encore mettre dans l'oreille trois ou quatre gouttes d'oignon chaud, ou du ſuc de ſarriete, que l'on reçoit par un entonnoir, ou de la décoction de feve de marais, récente, employée de même.

STOMACHIQUES. La véritable huile de Venus eſt un des meilleurs ſtomachiques, & une des meilleures liqueurs que nous ayons : elle convient aux deux ſexes, & à tous les âges, mais elle eſt ſingulièrement propre aux gens âgés qu'elle fortifie : c'eſt un véritable élixir, elle ſe débite chez le ſieur Sigogne rue de

l'Arbre-Sec, entre la rue Bailleul & celle des Foſſés St. Germain.

TEINT. *Pommade pour blanchir, nourrir & conſerver le teint. On doit la faire dans le mois de Mai.* Prenez une livre de beurre frais du plus gras que vous pourrez trouver, mettez-la dans un vaiſſeau de faïance un peu plus large, & l'expoſez au Soleil en un lieu où il donne preſque tout le jour, & d'où il ne puiſſe point tomber d'ordures. Quand le beurre ſera fondu, verſez deſſus de l'eau de plantain, & mêlez-le bien avec une ſpatule de bois; & lorſque le Soleil aura diſſipé l'eau, vous en remettrez d'autre, & remuerez cinq ou ſix fois le jour & continuerez juſqu'à ce que le beurre ſoit devenu blanc comme de la neige. Si le Soleil n'étoit pas aſſez chaud dans le mois de Mai, il faut continuer dans le mois de Juin juſqu'à perfection. Sur les derniers jours vous mettrez de l'eau de fleur d'orange ou de roſe, pour donner bonne odeur à la pommade : elle ſe conſerve pluſieurs années ſans ſe gâter, & elle eſt excellente. Il faut s'en frotter tous les ſoirs le viſage, & s'eſſuyer le matin avec un linge de chanvre neuf.

AUTRE *pommade pour blanchir le teint.* Prenez cinq ou ſix douzaines de pieds de mouton, deux ou trois jours devant la pleine lune : vous en ôterez toute la

chair, & casserez les os que vous mettrez bouillir dans de l'eau rose ou du vin blanc, au défaut de l'eau de rivière, environ un quart-d'heure, dans un pot neuf vernissé : puis vous passerez la liqueur par un linge dans un pot où il y aura une demi-livre d'eau de rose : laissez refroidir la colature, & lorsqu'elle sera froide, vous leverez la graisse de dessus l'eau avec une cuiller : puis vous la laverez cinq ou six fois avec de l'eau rose, & la pilerez dans un mortier de marbre jusqu'à ce qu'elle soit parfaitement blanche : alors vous l'incorporerez avec une troisième partie de son poids d'huile des quatre semences froides tirées sans feu : le tout étant bien mêlé ensemble, vous mettrez cette pommade dans un pot bien propre & net, & verserez dessus quelqu'eau odoriférante ; ou, au défaut, de l'eau commune, & la changerez souvent. Il faut mettre de cette pommade deux ou trois fois la semaine. A l'égard de la chair que vous aurez ôtée des os, vous la ferez bouillir comme vous avez fait des os. Il s'y trouvera peu de graisse, elle ne laisse pas d'être aussi bonne que la premiere.

EAU *pour blanchir le teint, en usage chez les Danoises, & appellée Eau de pigeon. Voici la composition de cette Eau fameuse.* On mêle ensemble eau de nénuphar, eau de feves, eau de melon, eau de concombre, & jus de limon, de

chacune une once. On y joint une poignée de brione, autant de chicorée sauvage, de fleur de lys, de fleur de bourrache, & de fleur de féves. On prend sept ou huit pigeons blancs; on les plume, & l'on en retranche la tête & le bout des aîles; le reste est haché bien menu, & mis dans un alambic avec les ingrédiens ci-dessus. On ajoute à tout ce mêlange quatre onces de sucre royal en poudre, une dragme de borax, autant de camphre, la mie de trois petits pains blancs d'une demi-livre chacun, sortant du four, & une chopine de bon vin blanc On laisse digerer ces matières dans l'alambic pendant dix-huit ou vingt jours: ensuite on distille le tout, & l'eau qui en provient est mise dans des vaisseaux propres pour s'en servir. Avant que de s'en laver le visage, il faut avoir soin de le dégraisser avec la composition suivante. Prenez un quarteron de mie de pain de seigle sortant du four, le blancs de quatre œufs frais, & une chopine de vinaigre: battez bien le tout ensemble, & passez-le ensuite par un linge. L'usage de ces deux recettes nettoie admirablement la peau, l'entretient fraîche, la blanchit, & l'empêche de se rider.

TEINT. *Eau pour ôter les rougeurs du visage.* Prenez deux douzaines d'œufs frais & les faites durcir dans les cendres chaudes; prenez-en les jaunes, mêlez-les avec

une demi-livre de céruſe réduite en poudre ſubtile, & les imbibez d'une chopine de vin blanc, puis vous les exprimerez ſous la preſſe, & vous diſtillerez la liqueur qui ſortira au bain marie. De l'eau qui diſtillera vous vous en laverez les rougeurs tous les ſoirs.

TETE. *Mal de tête.* Les Anglois ont un remède fort en vogue parmi eux pour la guériſon de tous les maux de tête, invétérées ou périodiques, tel que la migraine, la douleur vague, la peſanteur, &c. Ce remède c'eſt de l'Alkool, ou l'eſprit de vin rectifié avec l'huile de vitriol. On met de cette liqueur dans le creux de la main, qu'on applique ſur le front du malade. Elle emporte ordinairement en moins de quatre ou cinq minutes le plus violent mal de tête.

TONNERRE. *Moyen de ſe garantir du tonnerre, propoſé en 1755. par M. Rauger, Profeſſeur de Medecine à Helmſtadt.* Toutes les expériences, dit-il, nous perſuadent que la foudre tue ceux qu'elle a frappés, en vertu des mêmes raiſons par leſquelles le feu électrique fait cet effet ſur les oiſeaux. Ainſi tout ce qui peut nous mettre en tel état que rien ne puiſſe tirer de notre corps des étincelles bruyantes, eſt apparemment le remède qui nous garantira de la foudre. Or il eſt conſtaté par les expériences que ces étincelles

bruyantes ne ſortent point d'un homme électrique tant qu'il ſe garde de toucher à des corps non électriques. On ſait auſſi qu'un homme qui n'eſt point électrique ne produit aucune étincelle bruyante, à moins qu'il n'approche d'un corps électrique. D'où il s'enſuit qu'un homme éloigné de tous les corps qui communiquent l'électricité, n'étant point électriſé par l'orage, ne peut être frappé de la foudre. Donc pour être en ſureté dans l'un & l'autre cas, il faut ſe placer ſur des corps qui ne communiquent point l'électricité, comme ſur de la poix ou ſur de la ſoie. Mais il eſt important que ſi l'on choiſit un ſiege, il n'y ait aucune ſorte de métal, pas même des clous.

TREMBLEMENT DES MAINS. *Remède.* Prenez un pot d'urine d'une jeune perſonne ſaine, autant d'eau où les forgerons éteignent leur fer; faites-y bouillir ſix poignées d'armoiſe juſqu'à diminution du tiers. Il ne faut point paſſer cette liqueur, mais ſe ſervir de cette herbe pour s'en bien frotter les mains & les poignets, après qu'on s'eſt bien lavé les mains dans la décoction. Au reſte, il faut ſe les laver trois fois le ſoir, & ſur-tout le matin & le ſoir: ce remède eſt efficace, à moins que le tremblement ne vienne de vieilleſſe: car alors il eſt preſque ſans remède.

TUMEURS. *Les tumeurs ſont une élévation*

vation qui ſe fait ſur quelque partie du corps par un dépôt d'humeurs. On peut pour les amollir & avancer leur ſuppuration lorſqu'elles veulent abſcéder, uſer du cataplaſme ſuivant. Prenez deux oignons de lys cuits ſous la cendre, pillez-les dans un mortier de marbre avec deux poignées de feuilles d'oſeille, faites enſuite cuire le tout avec une ſuffiſante quantité de ſaindoux, juſqu'à conſiſtance de cataplaſme. Appliquez-le chaudement ſur la partie, le renouvellant deux fois par jour.

TUMEURS DES HYPOCONDRES. *Remède contre les tumeurs des hypocondres.* On prend du tabac en feuilles, que l'on bat bien avec du vinaigre & de l'eau-de-vie, juſqu'a en faire une ſorte de bouillie, & on l'applique dans un morceau de linge ſur l'eſtomach. Ce topique excite le vomiſſement. On peut l'appliquer ſur les hypocondres mêmes, & ſur l'épigraſtre ; il fait également ſon effet.

VERMINE. *Vermine ou inſectes qui ont la forme de petits poux, & connus ſous le nom honteux de morpions, parce qu'ils s'attachent autour des parties naturelles, & ſi fortement qu'on ne peut les en détacher ; ajoutez qu'ils cauſent des démangeaiſons inſupportables. C'eſt la grande mal-propreté & le commerce des femmes débauchées qui engendre cette vermine, ou bien ſi l'on*

couche avec quelqu'un qui en eſt atteint. Moyen ſimple de les détruire dans l'eſpace d'une nuit. Prenez chez un Apoticaire gros comme une noix d'onguent mercuriel, connu ſous le nom d'onguent gris, oignez, en vous couchant, tous les endroits attaqués de cette vermine; après que vous aurez fait ce liniment, entourez d'un double linge ces parties, & vous eſſuyerez quelques vives cuiſſons pendant la nuit, mais dès le lendemain tous ces inſectes auront péri, & en vous lavant avec de l'eau chaude, ils tomberont & diſparoîtront.

PETITE VEROLE. *Moyen pour préſerver les enfans des dangereuſes ſuites de la petite vérole.* Une Sage-Femme du Comté de Sayn-Hachenbourg qui a trouvé ce moyen, prétend que les enfans bien conditionnés ont tous en naiſſant des petits boutons qu'elle croit être le germe de la petite vérole, & que ſa méthode les en garantit, ou qu'ils n'en ont que quelques grains, & peu ou point de fievre. Cette méthode eſt fort ſimple, au moment où l'enfant paroît, elle a ſoin même avant qu'il reſpire, de tenir ſur ſon nombril le pouce bien fermé pour en boucher l'ouverture, & d'empêcher qu'il ne rentre par le cordon ni par la reſpiration, dans le corps de l'enfant aucune ſaleté. Pour cette opération qui eſt aſſez pénible, elle ſe fait aider par des femmes, & toutes

appliquant leurs doigts au nombril de l'enfant, à force de preſſer le cordon juſqu'au point où ſe fait la ligature, elles en font ſortir les impuretés, cette opération ſe répete trois ou quatre fois afin que rien de ſale ne retourne à l'enfant, mais reſte au de-la de la ligature.

Les Anglois ont éprouvé avec ſuccès dans cette maladie la propriété du quinquina. Un jeune homme ayant été attaqué de la petite vérole, l'on obſerva lors de l'éruption pluſieurs boutons livides & qui menaçoient de la gangrene. Le quinquina fut ordonné ſur le champ : on en faiſoit prendre au malade une demi dragme de trois en trois heures, & il continua cette boiſſon pendant onze jours : il en prit en tout trois onces en quarante ſept priſes. On étoit étonné de voir le changement que le quinquina opéroit dans la couleur des boutons qu'il faiſoit mûrir, & des forces qu'il donnoit au malade. Une femme âgée ayant été attaquée de la petite vérole, l'éruption s'arrêta tout à coup : on employa inutilement les veſſicatoires & les cordiaux : elle fut abandonnée des Médecins. On eſſaya le quinquina, on lui en fit prendre une dragme de trois en trois heures, on remarqua un changement total à la deuxieme priſe, & 24 heures après il ne reſta plus aucun ſimptôme dangereux.

L'importante découverte de l'inoculation n'empêche pas de bons Médecins de

chercher de nouvelles méthodes pour traiter la maladie naturelle. Les Mémoires de l'Académie de Stokholm de 1751. en contiennent une qui paroît fort ſage & bien ſimple. On ſait que la petite vérole la plus rédoutable eſt la *confluence*, c'eſt-à-dire, celle qui s'étend comme une croûte ſur la ſurface du corps, au lieu d'être en puſtules ſéparées & diſtinctes. Cette petite verole confluente eſt celle dont Monſieur *Roſen*, célébre Médecin Suédois, s'eſt attaché principalement à préſerver les enfans, & la conduite qu'il a preſcrite a été juſtifiée à Upſal par un grand nombre de ſuccès.

1°. On fait prendre à l'enfant un léger purgatif de manne, & cependant on l'éloigne le plus qu'on peut du mauvais air. 2°. On ne lui donne preſque point de viande; & d'ailleurs rien ne lui eſt défendu, ſi ce n'eſt l'excès du ſel & des épices. 3°. Il faut le faire boire plus que de coutume. 4°. On lui fait prendre deux fois la ſemaine pendant un mois des pilules préſervatives. Auſſi-tôt que l'enfant ainſi préparé donne des indices de petite vérole, on ceſſe l'uſage des pilules. Un enfant qui les avoit priſes à l'inſçu du Médecin le ſecond jour de ſon attaque, eut le troiſieme au viſage quelques tâches qui diſparurent dès le lendemain; enſuite il ſe trouva bien, ſe leva, & n'eût la petite vérole que quinze jours après, mais très-douce & ſans aucune incom-

modité. Cette méthode a été employée ſur des ſujets depuis deux ans juſqu'a dix-neuf, & M. *Roſen* a remarqué que tous ceux qui avoient uſé de ces pilules, n'avoient eu aucun des fâcheux ſymptômes qui accompagnent ordinairement la petite vérole. Voici la compoſition des *pilules préſervatives*. » Prenez quinze grains de » calomelas bien préparé, autant de » camphre, autant de bon extrait d'a- » loës, & 25 grains de réſine de gayac : » faites-en, ſelon l'art, des pilules du » poids de deux grains. » Il faut mettre pour les adultes & pour un petit enfant moins de camphre, ſur-tout quand les pilules ſont fraîches. La doſe proportionnée à chaque âge eſt facile à déterminer : elle ſera ſuffiſante ſi l'enfant a dans la matinée deux ſelles douces.

MOYEN *de prévenir la ſorte de petite vérole qui eſt maligne, pratiqué & communiqué par M.* ROSE *Médecin du Roi de Suede. Lorſqu'on ſait que la petite vérole eſt dans le voiſinage ou dans la propre maiſon où l'on habite avec des Enfans.* 1°. Il faut faire prendre à l'enfant un léger purgatif, comme de manne. 2°. On le garantit autant qu'il eſt poſſible du mauvais air. 3°. On lui laiſſe manger le moins de viande que cela ſe peut : au reſte on ne lui défend aucune eſpece de nourriture, à la réſerve du ſel & des mêts de haut goût. 4°. On le fait boire

plus qu'il ne boit ordinairement. On lui fait prendre pendant quatre ou cinq ſemaines des pilules préſervatives deux fois par ſemaine ; par exemple, chaque lundi & chaque vendredi le ſoir : enſuite il ſuffit de les prendre une fois par ſemaine : il eſt aiſé de connoître la doſe qu'il en faut pour chacun : elle eſt aſſez forte, ſi l'enfant éprouve le matin deux petites ſelles : on peut donner à un enfant de deux ans trois pilules, à un de trois ans quatre, de quatre ans cinq, &c. Et on s'en tient à la doſe qui produit l'effet deſiré.

Auſſi-tôt que l'enfant qui ſe ſert de ce remède fait voir quelque marque de petite vérole, il faut ceſſer dans l'inſtant l'uſage de ces pilules.

Ce traitement a été pratiqué ſur des enfans depuis deux ans juſqu'à dix-neuf, & on a remarqué que ceux qui ont continué de ces pilules ont été exemts de toute incommodité.

Voici la compoſition de ces pilules préſervatives.

Prenez quinze grains de calomelas bien préparé, quinze grains de camphre, quinze grains d'extrait d'aloës tiré à l'eau, & 25 grains d'extrait de gayac. Mettez le tout enſemble pour en faire ſuivant l'art des pilules chacune du poids de deux grains, que vous enveloperez d'une légère feuille d'argent.

Le calomelas differe peu du ſublimé doux ou *aquila alba*.

Pour un homme adulte, il convient de prendre un grain de calomelas de plus, & pour un petit enfant moins de camphre, ſur-tout quand les pilules ſont fraîches.

Les parens qui veulent ſe ſervir de cette méthode, doivent y avoir l'œil eux-mêmes, pour que les pilules ſoient adminiſtrées exactement, ceux qui ſe fient aux domeſtiques ſont ſouvent trompés.

PRESERVATIF ÉPROUVÉ *contre l'attaque de la petite vérole.* Il conſiſte à faire uſage quelque tems de l'eau de goudron, ſur-tout lorſque l'air paroît être imprégné des vapeurs malignes qu'occaſionne la petite vérole. Pour cet effet mettez ſur quatre pintes de goudron quatre pintes d'eau qu'on mêlera pendant cinq à ſix minutes : enſuite on fermera bien le vaiſſeau où ſe doit faire l'infuſion ; on laiſſera repoſer le tout pendant deux fois 24 heures, & on tire enſuite la liqueur au clair dans pluſieurs bouteilles que l'on bouche exactement. La régle générale eſt de boire de cette eau, une chopine le matin deux heures avant de manger, & le ſoir autant deux heures après le ſouper. Au reſte il eſt du plus ou du moins pour la quantité, ſelon que l'eſtomach eſt plus ou moins foible. C'eſt dans les Colonies Angloiſes de l'Amérique que l'on a découvert ce préſervatif qui a été employé avec tout le ſuccès poſſible tant en An-

gleterre qu'en Irlande. La vertu de l'eau de goudron eſt de delayer & d'atténuer les matières qui cauſent quelque obſtruction ou qui cauſent la corruption du ſang.

MOYEN, *pour empêcher la petite vérole de marquer ſur le viſage.* Il conſiſte à empêcher la matière des boutons de caver. Pour cet effet, lorſque l'éruption de la petite vérole eſt faite, & que les boutons commencent à groſſir & à ſe remplir de pus, on n'a qu'à prendre de la craie bien pulvériſée que l'on mêlera avec de la crême nouvelle : on en fera une eſpece de pommade un peu liquide afin d'en pouvoir aiſément frotter le viſage du malade : on ſe ſervira d'une plume pour appliquer cette pommade ſur le viſage, & on aura ſoin de la renouveller à meſure qu'on s'appercevra qu'elle ſeche. Alors il n'y a point à craindre que le malade ſe gratte. La fraîcheur de la crême empêchera la démangeaiſon ; & la craie qui y eſt mêlée deſſéchant inſenſiblement la matière enfermée dans les boutons, l'empêche de caver dans la chair, & d'y faire des creux.

MOYEN *de faire paſſer celles qui ſe diſſipent difficilement.* Prenez une quantité raiſonnable de limaçons avec leurs coquilles. Pilez-les avec partie égale de ſucre candi, faites-en un mêlange, oignez-en le viſage : il eſt efficace pour

pour effacer ces ſortes de taches.

VERRUES *ou porreaux : ce ſont des excroiſſances qui viennent ordinairement aux mains & aux doigts, qui quelquefois groſſiſſent, ſe multiplient, & font un effet fort déſagréable. Moyen de les faire paſſer.* Prenez la ſeconde peau d'un citron, faites-la tremper pendant 24 heures dans du vinaigre diſtilé, & appliquez-la ſur les verrues : il ne faut laiſſer agir ce remède que pendant trois heures, & le renouveller tous les jours : ou bien partagez en deux moitié un oignon rouge, & frottez-en bien les verrues. Si elles réſiſtoient à ces remèdes, on peut ſe ſervir de l'eau forte : on en verſe une ſeule goutte ſur la verrue, après l'avoir entourée de cire pour défendre la chair vive contre la corroſion de cette liqueur.

VERS. *Ver ſolitaire.* Ce ver dont le ſéjour dans le corps humain eſt ſi dangereux, réſiſte à la plûpart des remèdes qui font périr toute autre eſpèce de vers. En voici un pourtant qui eſt infaillible & bien prouvé. Le *pourpier* qu'on trouve par tout, eſt un vrai poiſon pour le ver ſolitaire. On peut le manger en ſalade, verd, ou ſec, cuit ou crud. Il agit toujours également ſur ce ver. Au défaut de la plante qui peut manquer ſur-tout dans l'hyver, la graine du pourpier bouillie fait le même effet, ſi ce n'eſt qu'il faut en uſer

plus long-temps. Ou il ſuffit d'en manger une fois une certaine quantité pour faire mourir le ver ſolitaire. Au reſte il eſt aiſé de conſerver la plante comme on fait les autres herbages, ſoit en la gardant dans de l'eau avec une couche d'huile par deſſus, ſoit en la faiſant ſécher.

VIE. *Moyen de ſe procurer une longue vie. Elixir de longue vie : en voici la compoſition.* Une once & un gros d'aloës ſuccotrin, un gros de ledoire ou zedoire, pareil poids d'agaric blanc, de gentiane, de ſaffran du levant, de rhubarbe fine, de thériaque de Veniſe.

Mettez en poudre & paſſez au tamis les ſix premières drogues, après quoi mettez-les dans une bouteille de gros verre avec la thériaque. Jettez deſſus une pinte de bonne eau-de-vie : bouchez bien cette bouteille d'un parchemin mouillé : quand il ſera ſec, piquez-le de pluſieurs trous d'épingle, afin que la fermentation ne caſſe pas la bouteille. Mettez-la à l'ombre pendant 9 jours. Ayez ſoin de la bien remuer matin & ſoir pour mêler les drogues : le dixième jour ſans remuer la bouteille coulez doucement l'infuſion dans une autre tant quelle ſortira claire, & bouchez bien avec du linge cette colature; puis mettez ſur vos drogues une demi-pinte d'eau-de-vie que vous y laiſſerez encore pendant 9 jours bien bouchée comme l'autre, & remuez-les de-

même. On coulera auſſi au deuxième jour, & quand on s'appercevra que la liqueur ſe brouille; on mettra de coton dans l'entonnoir, & on la filtrera à pluſieurs repriſes, s'il le faut, pour l'avoir claire. On aura attention de mettre un linge ſur l'entonnoir, afin que la liqueur ne s'évapore point: on mêlera les deux infuſions enſemble, & on les ſerrera dans des bouteilles bien bouchées. On pourra s'en ſervir dès les premiers jours. Avec l'uſage journalier de ce remède, c'eſt-à-dire, ſi on prend ſix à ſept gouttes, on vit long-temps ſans avoir beſoin de ſaignées, ni d'autres médicamens. Il reſtitue les forces, anime les eſprits vitaux, aiguiſe les ſens, ôte les tremblemens de nerfs, émouſſe les douleurs de rhumatiſmes & les douleurs de la goutte, l'empêche de remonter, nettoie l'eſtomach de toutes les humeurs craſſes & gluantes, guérit les coliques, les indigeſtions, purifie le ſang, eſt un contre-poiſon parfait, provoque les mois aux femmes, purge imperceptiblement & ſans douleur, guérit les fièvres intermittentes. A la troiſième doſe il eſt un préſervatif contre les maladies contagieuſes, fait pouſſer la petite vérole ſans riſque.

Voici les doſes.

Pour les maux de cœur, une cuillerée à bouche.

Pour les indigeſtions, deux dans quarre de thé.

Pour la rage de goutte, dans l'accès, quand elle remonte, trois doſes par jour.

Pour coliques d'entrailles, deux doſes dans quatre d'eau-de-vie.

Pour les vers, une cuillerée à café pendant huit jours.

Pour l'hydropiſie, une cuillerée à café pendant un mois dans du vin blanc.

Pour la ſuppreſſion des mois, une cuillerée à jeun pendant 13 jours dans trois de vin rouge.

Pour les fièvres intermittentes, une cuillerée priſe dans les friſſons.

Pour purger en forme, trois cuillerées pour les robuſtes, & deux pour les conſtitution foibles; il n'opère que le lendemain, ſans douleurs, mais il faut s'abſtenir de fruit, ſalade, laitage.

A l'égard de l'uſage journalier qu'on en peut faire, il eſt de neuf gouttes pour les hommes, & de ſept pour les femmes. Cette recette a été trouvée dans les papiers du Docteurs Yerneſt, Médecin Suédois, mort à l'âge de 104. Ce ſecret étoit dans ſa famille qui en faiſoit uſage; ſon père a vécu 112 ans, ſon aïeule 130. Ils en prenoient ſept à huit gouttes matin & ſoir. Cet Elixir n'eſt pas difficile à faire. Le prix des drogues eſt de 35 à 40 ſols pour deux pintes d'eau-de-vie.

VUE. *Moyen pour ſoulager la vue quand elle eſt affoiblie, ou preſque perdue.* Ce moyen a été découvert par un homme

de 60 ans, qui se trouvoit dans ce cas fâcheux. Il prit des lunettes garnies de cercles fort grand, & en ayant ôté les verres, il appliqua à chacun des cercles vuides, un tuyau conique de cuir noir d'Espagne. En approchant l'œil de l'ouverture la plus large du cône, il pouvoit lire l'impression la plus fine qui s'offroit à la petite ouverture. Ces tuyaux étoient de différentes longueurs, & l'ouverture de la pointe du câne étoit aussi différente : plus cette ouverture étoit étroite, mieux il distinguoit les plus petites lettres : plus elle étoit large, plus elle comprenoit de mots ou de lignes, & par conséquent moins il avoit besoin de remuer la tête & la main en lisant ; il se servoit tantôt d'un œil, tantot de l'autre, & les relayoit ainsi tour à tour : car les rayons visuels des deux yeux ne peuvent pas se réunir sur le même objet, quand il sont ainsi séparés par deux tubes opaques. Plus la matière de ces tubes sera légère, moins ils seront embarrassans : il faut les noircir en dedans, de manière qu'ils n'aient point de lustre, & ils doivent être construits de sorte qu'on puisse les allonger ou les raccourcir, & rendre l'ouverture de la pointe plus ou moins large selon le besoin. La seule difficulté qu'on peut trouver à s'en servir, n'est que dans le commencement, mais pour peu qu'on y soit accoutumé, l'usage devient assez facile.

YEUX. *Maladie des yeux. On a découvert depuis quelque-temps que l'huile de vipère étoit d'une grande utilité pour les maladies des yeux La meilleure manière de la faire eſt celle-ci, ſuivant la pratique d'un excellent Médecin.* Prenez une chauſſe d'hypocrate faite avec de veille toile de lin : mettez-y une vipère graſſe ; ſuſpendez-là au ſoleil, & mettez au-deſſous de ſa pointe une phiole pour recevoir l'huile à meſure qu'elle en diſtille goutte à goutte.

FLUXION *ſur les yeux. Remède.* Prenez deux onces de chaux vive filtrée : diſſolvez-y une dragme de ſel ammoniac en poudre. Verſez la diſſolution dans une baſſine de cuivre, laiſſez-là dedans pendant une nuit, juſqu'à ce que la baſſine ſoit devenue bleue : filtrez-là, & la gardez enſuite pour faire un colyre. Ce remède eſt fort bon pour nettoyer les yeux de leur ſanie, deſſécher les petits ulcères qui y viennent, & conſumer les caractères.

Corps étrangers entrés dans les yeux. Si c'eſt une paille ou fétu, on prend un morceau de cire d'Eſpagne bien frotté contre du drap ; on l'approche de l'endroit où eſt la paille, & celle-ci s'y attache : ſi ce ſont des pailles de fer ou d'acier, approchez-en une pierre d'aimant : ſi c'eſt de la pouſſière, on applique ſur l'œil un morceau de chair de veau.

Foibleſſe des yeux ou vue trouble. Mettez des foies ou les inteſtins des goujons de rivière dans une bouteille de verre expoſée à une douce chaleur du Soleil : ils ſe convertiront en une liqueur jaune & huileuſe, appliquez-en ſur les yeux.

Fin de la première Partie.

L'ALBERT MODERNE.

SECONDE PARTIE.

L'UTILITE'.

Secrets qui ont pour objet un très-grand nombre de choſes bonnes & utiles à ſavoir dans les différens beſoins ou occaſions de la vie, tant à la campagne qu'à la ville.

B

ESTIAUX (Maladie des) *Remède contre la maladie des Beſtiaux qui urinent le ſang. Elle les attaque en Eté lorſqu'ils ſont dans les pâtures. Auſſi-tôt qu'on s'apperçoit de ce mal, il faut leur faire quitter les champs, & les ramener à l'étable.* On fait diſſoudre une poignée d'amidon blanc dans de l'eau de puits bien claire, & on la délaie ſi bien qu'on puiſ-

ſe la faire avaler ſans peine & ſans dégoût à l'animal. Enſuite on lui donnera à manger à ſec ſans le faire boire, & l'urine de ſang ceſſe en 24 heures.

BESTIAUX. (Maladie des) *appellée charbon. Remède.* Dès qu'on s'apperçoit que les beſtiaux ſont incommodes d'un bouton ou d'une barre ſur la langue, il faut prendre une pièce d'argent pour racler ce bouton juſqu'à ce que le ſang vienne : enſuite prendre une poignée de ſel & autant de poivre, quelques gouſſes d'ail qu'on hache bien menu, & une bonne poignée d'herbes fortes, concaſſées, comme la lavande, le ſerpolet, la ſauge, le thim, le romarin, & autres. On met le tout enſemble dans une ſuffiſante quantité de vinaigre. Et on le laiſſe en digeſtion pendant quelques jours. En frottant de cette mixtion la langue de l'animal malade, il ſera guéri ſur le champ; & il mangera tout de ſuite ſans aucune difficulté. Une cuiller d'argent eſt l'inſtrument le plus propre pour nettoyer la langue de la bête. Cependant quelques perſonnes ſe ſont ſervies avec ſuccès d'un morceau d'écarlate. Comme la contagion ne ſe manifeſte point par aucun ſigne extérieur, & que les animaux qui en ſont atteints, ne paroiſſent pas ſouffrir, parce qu'ils mangent toujours, il faut être bien ttentif à viſiter chaque jour leur langue, autrement l'on s'expoſe à être

la dupe de la moindre négligence à cet égard.

REMEDE *contre la mortalité des Beſtiaux, comme chevaux, mulets, bourriques. On doit commencer le traitement par le purgatif ſuivant.* Prenez du mercure doux & jalap en poudre de chacun une once. On délaie le tout dans huit onces d'huile d'olive. On le fait avaler au cheval, & on a ſoin de ne lui donner à manger que trois heures après. Il faut faire dégourdir l'eau avant de l'abreuver, & lui faire boire tous les jours huit onces de décoction de racine d'Ariſtoloche ronde : la moitié de cette doſe ſuffit pour les petits chevaux, mulets & bourriques. Le lendemain de la purgation on fait une fumigation avec les ingrédiens ſuivans. Prenez de la cire jaune une once, & cinabre bien pulvériſé demi-once. Faites fondre la cire dans un plat verniſſé ſur un feu lent, & en le remuant avec une ſpatule, vous y jetterez peu-à-peu le cinabre, vous retirerez enſuite le plat du feu & vous remuerez la matière juſqu'à ce qu'elle ſoit refroidie. Trois fumigations doivent ſuffire, & l'on n'en fait qu'une par jour. Le remède a parfaitement réuſſi ſur pluſieurs chevaux, mulets, &c.

BLED. *Préparation ſpécifique pour préſerver le froment de la brouine, ſuivant*

l'exposé d'un Cultivateur. Pour cinq septier de froment, mesure de Paris, je prends, dit-il, deux livres d'alun qui coute 9 sols la livre, & je les fais fondre dans un chaudron sur le feu. Quand cet alun est fondu, on verse de l'eau dans un baquet ou dans un grand cuvier. On met par-dessus de l'eau froide, & l'on y jette de la chaux vive, à la quantité ordinaire du *chaussumage.* Quand la chaux est éteinte on y met le grain avec assez d'eau pour qu'il y en ait trois ou quatre doigts au-dessus: on remue bien le tout avec une pelle de bois. On tire ensuite le mauvais grain qui surnage, avec une écumoire: puis on laisse reposer le tout pendant deux heures: après quelque-temps on remue encore tout le grain, & l'on écume s'il le faut. Au bout de deux autres heures on retire le grain de l'eau par le moyen d'un panier pour ne pas perdre cette même eau qui sert à une autre cuvée de pareil grain, en y remettant moins d'alun. On répand le grain égoutté sur une planche, & on a soin de le remuer souvent, afin qu'il ne se prenne pas par grumeleaux. Pour le secher plus vite, chaque fois qu'on le remue, je le fais poudrer avec de la chaux vive à travers un panier couvert d'une forte toile. Il ne faut pas être plus de quatre ou cinq jours sans mettre en terre le grain ainsi préparé. Depuis 30 ans que je me sers de cette méthode, & qu'on pratique de-

puis long-tems dans la vallée de Montmorenci, je n'ai jamais eu un épi foudré ou brouiné.

MOYEN *de multiplier la récolte du froment en l'étuvant. Etuver le froment, c'eſt le deſſécher dans l'étuve à la chaleur du charbon. Voici le réſultat d'une expérience qui en a été faite à Genève.* On a meſuré 287 pieds cubes de même bled. La moitié, c'eſt-à-dire 142 pieds ont été étuvé & ont perdu 5 pour 100 de ce volume : on les a humectés, & ils ont repris leur volume. On a fait moudre ſéparément le 142 pieds cubes étuvés & les 242 pieds cubes non étuvés, le dernier bled a donné 60 livres 18 onces de farine de plus que le bled étuvé. On a pétri ces deux ſortes de farines, celle du bled étuvé a produit 210 livres de pain de plus que la farine du bled non étuvé, laquelle avoit cependant peſé 68 livres de plus que l'autre. On vient d'établir en pluſieurs lieux de ces ſortes d'étuves.

SAUMURE *qui garanti le bled de la nielle, & détruit encore certains inſectes.* On prend de la chaux de roche & du ſel marin, que l'on met dans un grand cuvier, on verſe par-deſſus une quantité proportionnée de bière aigrie ou d'urine, & on remue le tout enſemble juſqu'à ce que le ſel ſoit diſſous, & la chaux bien

délayée : on laiſſe enſuite repoſer ce mêlange pendant vingt-quatre heures, après quoi on le tranſverſe dans une autre cuve deſtinée à cet uſage. Le grain eſt mis dans cette ſaumure, & on l'y laiſſe tremper depuis le ſoir de la veille juſqu'au matin du jour qu'on le ſéme. Avant que de le ſemer, il eſt bon de le ſaupoudrer avec de la chaud vive bien ſéche.

BLED. *Moyen de préſerver le froment de la corruption & de le conſerver, publié par l'ordre du gouvernement en* 1759. Si le grain qu'on veut ſemer eſt net, & ſans mouchetures noires, il ſuffira de le laver dans la leſſive ci-aptès décrite. Si au contraire ce grain eſt taché de noir, ou affecté de ce que l'on appelle *Nielle*, *Bruine*, *brourure*, *Boſſe Charbon*, *Carie*, &c. il faut le laver pluſieurs fois dans de l'eau de pluie ou de rivière, & ne le paſſer dans la leſſive, que quand il n'y aura plus de noir. Pour faire cette leſſive, on prendra des cendres de bois neuf, c'eſt-à-dire qui n'ait point été flotté. On en remplira un cuvier aux trois quarts, & on y verſera une quantité d'eau ſuffiſante : celle de la leſſive deſtinée pour la graine doit être de deux pintes meſure de Paris, ou quatre livres d'eau pour une livre de cendres ; cette proportion donnera une leſſive aſſez forte. Lorſqu'elle ſera coulée on la fera chauffer, & on fera diſſoudre aſſez de chaud vive pour

qu'elle prenne un blanc de lait. Cent livres de cendres, & 200 pintes d'eau donneront 120 pintes de leſſive, auſquelles on ajoutera 15 livres de chaux. Cette quantité de leſſive ainſi préparée ſuffit pour 60 boiſſeaux de froment & ne revient au plus qu'à 40 ſols, ce qui fait huit deniers pour chaque boiſſeau. Pour faire uſage de cette leſſive chauffée, on attendra que ſa chaleur ſoit diminuée au point qu'on y puiſſe tenir la main. Alors on verſera le froment déja lavé dans une corbeille d'un tiſſu peu ſerré, & qui ait deux anſes, & on la plongera à diverſes repriſes dans cette leſſive blanche : on remuera le grain avec la main ou avec une palette de bois, pour qu'il ſoit également détrempé. On ſoulevera enſuite la corbeille pour la laiſſer égoutter ſur le cuvier ; puis on étendra le grain ſur des chévriers, ou ſur des tables pour le faire ſécher plus promptement. On remplira la corbeille de nouveau grain, & on la trempera comme ci-deſſus dans le cuvier dont on aura remué le fonds avec un bâton, juſqu'à ce qu'on ait fait paſſer les 60 boiſſeaux. Le Laboureur pourra profiter des beaux jours & de ſes momens de loiſir pour préparer tout le grain ſoupçonné de nielle dont il aura beſoin pour les prochaines ſemailles.

AUTRE REMEDE. *Pour préſerver les bleds de la brouine, ou brouiſſure.* Le

bled épuré & criblé au crible normand, on le met en pile dans l'endroit deſtiné pour *enchauſſer* ou *enchaufrer*, puis on fait bouillir une quantité d'eau proportionnée à celle du grain qu'on veut préparer. On met le chaudron d'eau bouillante au milieu d'un tas de bled, & on y fait éteindre de la chaux bien vive, on l'agite pour le bien délayer, & la mettre en lait. Enſuite on en arroſe tous les tas de bled, & l'on prend de l'eau froide pour achever de nettoyer le chaudron: on retourne après cela trois ou quatre fois le bled, de façon qu'il n'y ait pas un grain qui ne ſoit trempé de cette eau de chaud : on remue le bled juſqu'à ce qu'il ſoit entièrement ſec, & on ne le ſeme que cinq ou ſix jours après cette opération. La quantité de chaux pour bien enchauſſer eſt d'un quarantième de celle du bled. Cette méthode eſt pratiquée avec ſuccès par les meilleurs Laboureurs des environs de Dummartin.

CAROTTES. (Confitures de Carottes.) *La carotte eſt après le cheruis la plus ſucrée de toutes les racines. Bien des gens ignorent qu'on peut en faire une confiture excellente & nullement diſpendieuſe. Voici la manière.* Prenez des carottes ce que vous jugerez à propos : ratiſſez-les parfaitement, & les coupez de la même longueur & groſſeur que l'on fait pour les mettre dans le pot. Mettez de l'eau dans

un chaudron ſur le feu, & lorſqu'elle bouillira jettez-y vos carottes, & les y laiſſez un bon quart-d'heure : c'eſt ce qu'on appelle blanchir : tirez-les enſuite & faites les égoutter & ſecher ſur des claies d'oſier. Les carottes ainſi préparées, ayez du vin doux : plus il ſera doux, plus la confiture ſera parfaite, & il n'en eſt point de meilleur que celui qui coule lorſque l'on charge le preſſoir, auſſi le nomme-t-on *la mere goutte*. On doit régler la quantité de vin doux ſur celles des carottes : mais le tout de manière que le vin ſurnage le fruit de la hauteur de la main. Cependant on n'y met pas tout d'un coup les carottes. On fait auparavant bouillir le vin, on l'écume exactement, & c'eſt lorſqu'il eſt bien écumé que l'on y met les carottes : on les laiſſe bien cuire ſur un feu doux juſqu'à ce qu'il ne reſte plus de jus que ce qui en eſt néceſſaire pour conſerver la confiture. Ce fruit ne peut jamais trop cuire ; mais la marque à laqu'elle on connoîtra que le jus a ſon juſte degré de cuiſſon, eſt lorſqu'après en avoir tiré un peu ſur une aſſiette, & qu'on la laiſſé refroidir, il s'épaiſſit & brunit. Auſſi-tôt que l'on a mis les carottes cuire dans le vin, on y jette de la canelle en branche, & on y mêle deux pintes de bon miel que l'on a eu ſoin avant de rafiner. On acheve enſuite la confiture, & on peut être ſûr qu'elle ſera très-ſaine, & très-bonne, juſques-là que le plus fin connoiſſeur

ne

ne pourra démêler avec quoi elle aura été faite.

CHAMPIGNONS. *Moyen de ſe fournir journellement de Champignons ſans qu'on ait un jardin.* Dans une cave à trois ou quatre pieds de murs, élevez à l'ordinaire une couche de crotin de cheval & de mulet, ſi vous pouvez en avoir, & de fiente de pigeon, le tout bien mêlé enſemble. Ne faites point cette couche ni plate ni en dos de bahut, mais diſpoſez-la en talus, & la couvrez d'un demi-pouce de terreau : vous la battrez enſuite ſelon l'uſage avec le dos de la pêle ou de la bêche. Cette couche vous donnera infailliblement des champignons, non pour deux ou quatre mois, comme celles des Jardiniers, ni même pour un an, mais pendant des trois & quatre années conſécutives : elle a beſoin de temps à autre d'être arroſée. On hâte la production des champignons en arroſant la couche d'eau tiède, & en y jettant des épluchures du même fruit. Elle en portera dès le troiſième jour, ſi l'on y ſeme la graine qui ſe trouve vers le pied du champignon.

Le crotin doit être de chevaux qui mangent beaucoup de grain. On peut en faire *chancir* dans un grenier expoſé au midi en l'arroſant de temps à autre d'urine de cheval, ou d'eau tiède, & en imitant l'opération de la nature ſur celui

qui eſt renfermé dans les couches ordinaires. Bien des Particuliers pratiquent cette méthode à Metz.

CHANVRE. *Nouvelle manière de préparer le chanvre, communiquée à l'Académie des Sciences par Monſieur Marcandier, de la Société d'Agriculture de Bourges. Quoique dans le rouiſſage ordinaire le chanvre ait été long-temps dans l'eau, pour que ſon écorce qui doit produire la filaſſe puiſſe ſe détacher aiſément, cette écorce reſte cependant encore dure, élaſtique & peu propre à produire des fils bien fins. Monſieur Marcandier a reconnu qu'on peut parvenir à donner à ces fils facilement & ſans fruit toutes les bonnes qualités qui leur manquent, & épargner beaucoup la peine & la ſanté des ouvriers auſquels la pouſſiere du chanvre donne quelquefois des maladies très-dangereuſes.* Pour cela, lorſque le chanvre a été broyé ſous la macq par la méthode uſitée, on en prend la filaſſe par petites poignées, on la met dans des vaſes remplis d'eau, & on l'y laiſſe pluſieurs jours, ayant ſoin de la frotter, & de la tordre dans l'eau ſans la mêler. Cette opération eſt comme une eſpèce de ſecond rouiſſage qui achéve de décharger le chanvre de la gomme qui en colloit encore les fils les uns aux autres, & les empêchoient par conſéquent de prendre toute la fineſſe dont ils ſont ſuſceptibles. On tord enſui-

te le chanvre ; on le lave bien à la riviere ; on le bat sur une planche, & on le lave de nouveau. Il prend pour lors un bel œil clair, tous les fils en sont détachés les uns des autres ; & ce chanvre ainsi préparé, égale le plus beau lin, & ne donne qu'un tiers d'étoupe. Après cette opération on remet le chanvre au Sérauceur pour en tirer les fils les plus fins, qui paroissent alors comme autant de fils de soie. Le Sérauceur le travaille facilement. & n'est pas exposé à une poussière toujours un peu dangereuse.

MOYEN *de rendre le chanvre semblable au lin, publié par M. Muratori.* Il faut d'abord faire la première lessive avec de bonne cendre, & y mêler un peu de chaux vive, mais avec prudence & suivant la quantité de chanvre que l'on veut préparer ; puis on la tire du feu pour la laisser clarifier. On pése après cela le chanvre, & sur dix livres de préparation, on peut mettre une livre & demie de savon gratté. On met tremper le chanvre dans cette lessive, où il doit rester 24 heures on le fait ensuite bouillir pendant deux heures, & on le retire pour le faire sécher à l'ombre. Lorsqu'il est sec, on le passe à la macq, afin de pouvoir le mettre en poignées, & l'employer au même usage que le lin. Il faut avoir attention de ne point choisir le chanvre le plus gros, parce que la grossié-

reté de l'étoffe pourroit faire échouer l'entrepriſe.

CHEMINÉE. *Moyen ſimple & facile d'éteindre le feu dans une cheminée provenant de l'inflammation de la ſuie.* Il conſiſte à avoir appliqué de bonne heure dans le tuyau de la chemineé deux plaques de tôle poſées horiſontalement, mobiles ſur une charnière bien conſtruite, & qui étant baiſſées ferment exactement la capacité du tuyau. On place la première un peu au deſſus du foyer, & la ſeconde immédiatement au deſſous de la porte ou ouverture pour nettoyer la cheminée. Ces plaques ſont toujours relevées lorſqu'on fait du feu, & au moyen d'un fil d'archal que l'on tire à ſoi, en cas d'accident, on les fait tomber ſur leur appui. Pour lors la ſuie enflammée qui ſe trouve entre deux, eſt forcée de ſe rabattre ſur la plaque inférieure, & le feu eſt étouffé.

AUTRE *moyen facile.* Il faut prendre une poignée de ſoufre en poudre, la jetter dans le foyer, & fermer en même temps l'ouverture du bas de la cheminée, de façon qu'il reſte ſeulement un petit ſoupirail pour menager un courant d'air; & entretenir l'embraſement du ſoufrre. La ſuie éteinte tombe par flocons, & la cheminée ceſſe de brûler. Ce moyen, il eſt vrai, n'eſt pas nouveau: mais il eſt bon de le rappeller, car il y a des ſecours

très utiles dont on ne fait pas usage, ou parce qu'ils sont trop simples, ou parce que dans le moment on n'y pense pas.

CHENILLES. *Secret immanquable pour faire périr les chenilles.* Prenez un peu de savon noir gras, battez-le dans un seau d'eau & avec un goupillon jettez-en sur les pelotes des chenilles nouvellement formées, & renfermées dans leurs poches. Cette opération se fait, ou le soir après qu'elles sont retirées, ou le matin avant le lever du Soleil; une seule goutte de cette eau mousseuse tombant sur la poche, la bourse ou la toile qui renferme alors les insectes, les fait toutes crever & tomber en masses, sans qu'on soit obligé de brûler ni d'écraser les chenilles.

REMEDE *pour préserver les choux & les autres plantes potageres des chenilles & autres insectes.* Il ne faut que semer du chanvre sur toutes les bordures du terrein où l'on a dessein de planter des choux. On sera étonné de voir que, quoique tout le voisinage soit infecté de chenilles, l'espèce renfermé par le chanvre en sera parfaitement garanti, & aucune vermine de cette espèce n'en approchera. La cause vient, ou de l'aversion que les chenilles ont pour cette plante, ou de ce que les oiseaux, qui en sont au contraire fort friands, en fondant sur le chanvre; detruisent en même temps les chenilles qui sont

encore un de leurs mets.

AUTRE MOYEN *efficace de détruire les chenilles.* Rempliſſez un réchaud de charbon bien allumé, préſentez le ſous les branches infectées de chenilles, à une diſtance ſuffiſante pour que les feuilles ne puiſſent être incommodées de la flamme qui s'en élevera au moment qu'on y jettera quelque pincées de ſoufre en poudre. La valeur de ce minéral eſt mortelle pour les chenilles & pour la plupart des autres inſectes : elle entre facilement dans les conduits de leur reſpiration, l'intercepte, les ſuffoque & les fait tomber ſans vie. L'odeur en eſt ſi forte pour les chenilles, & elle ſe conſerve ſi long-temps ſur les branches des arbres ſous leſquels on a répété cette opération, que par la ſuite on peut être ſûr qu'il n'en viendra plus s'y attacher. Une livre de ſoufre, dont le prix eſt modique, ſera ſuffiſante pour écheniller les arbres d'un verger de pluſieurs arpens, en quelque quantité que puiſſent être les chenilles dont il ſera dévoré, & dont on ne pourroit autrement ſe garantir, lorſque les hyvers ont été peu rigoureux, & que les gelées n'auront pu faire périr les œufs de ces inſectes.

AUTRE *Remède aſſuré contre les chenilles.* Prenez du genêt, coupez-le menu : faites-le tremper & infuſer dans l'eau

pendant la nuit : il en faut une braſſée dans un baquet. Le lendemain avec un goupillon, ou une poignée d'herbe comme un petit ballet, aſpergez-en les arbres, les choux & les plantes où vous verrez des chenilles. Au reſte, une ſeule opération ne ſuffit pas pour les faire périr toutes : il eſt néceſſaire de la recommencer pluſieurs fois.

L'eau de ſavon don on aſpergera les plantes & arbres où ſont les chenilles, eſt encore un remède éprouvé.

CHEVAL. *Moyen facile d'enſeigner aux Cavaliers à monter à cheval & utile aux hommes de Cavalerie.* La première fois qu'on fait monter un homme à cheval, il faut lui donner un animal bien doux. Il ne faut jamais le faire trotter qu'il ne ſoit bien ferme & à ſon aiſe au pas, ni galoper juſqu'à ce qu'il ſoit en état d'aller comme il faut au trot. Quand il eſt parvenu à un tel point de fermeté ſur la ſelle, alors plus il trotte, & plus il montera de chevaux rudes, mieux ce ſera. Avant que de laiſſer monter votre homme, apprenez-lui à connoître & à examiner toujours ſi la gourmette eſt bien placée ; je veux dire quand le cheval a un mors dans la bouche : ce qui ne doit pas être d'abord, mais ſeulement un filet juſqu'à ce que le Cavalier ſoit ferme ſur la ſelle, & que le cheval ſoit auſſi un peu dreſſé. Il faut qu'il examine encore

ſi la muſeliere eſt aſſez ſerrée, la ſous-gorge aiſée, & le mors ni trop haut ni trop bas dans la bouche du cheval, de manière à ne lui pas faire pliſſer la peau, & à ne pas être pendant, ſi les ſangles ſont ſerrées modérement ſans l'être trop, & ſi la croupiere & le poitrail ſont à leur juſte point. Après avoir fait attention à toutes ces choſes, le Cavalier doit s'approcher doucement de ſon cheval vers l'épaule, puis prenant les rênes & une poignée de la criniere dans la main gauche, il doit mettre doucement le pied dans l'étrier gauche en le tirant vers lui, de crainte de toucher le cheval avec le bout du pied : enſuite il reſtera un moment dans cette attitude, tenant ſon corps droit & ferme ſans être roide. Après cela paſſant la jambe droite légérement par deſſus la ſelle, ſans frotter contre rien, qu'il ſe mette tranquillement en ſelle. Il faut avoir grand ſoin de ne pas tenir les rênes de trop court, de crainte de faire reculer le cheval, le jetter en arrière, ou relever la tête, mais on doit les tenir d'une longueur raiſonnable & égales, ni trop laches, ni trop ſerrées, & avoir toujours le petit doigt placé entre les deux. On doit obſerver que les étriers ne ſoient ni trop longs ni trop courts, mais d'une telle étendue, que quand le Cavalier étant bien placé, y met ſes pieds à environ un tiers de la longueur du pied loin

loin de ſa pointe, les pointes des pieds ſoient environ de deux ou trois pouces plus hautes que le talons. On doit en prendre la longueur de la manière ſuivante. Faites placer votre Cavalier ſur la ſelle, droit, ferme, & ſans être aſſis, avec les jambes pendantes, & les étriers auſſi; quand il ſera dans cette poſition, levez l'étrier & remontez-le juſqu'à ce que le bas vienne préciſément au-deſſous de la cheville du pied. On n'en dira pas davantage, parce qu'on n'a pas prétendu enſeigner ici les parties les plus difficiles & les plus recherchées de l'art de monter à cheval relativement aux différentes eſpèces & aux diſpoſitions tant des hommes que des chevaux que l'on rencontre dans un Régiment.

CHEVAUX. *Nouvelle méthode de ferrer les chevaux. L'uſage ordinaire de ferrer & la manière dont on le fait, loin d'être de quelqu'avantage pour les chevaux, les ruine, les fatigue, les rend peſans & ſujets à broncher, les expoſe à attraper des clous de rue, leur fait lever les jambes mal adroitement; les expoſe à avoir les pieds trop tendres, & aux enflures du tendon. La méthode que nous propoſons dont l'invention vient d'Angleterre, qui eſt confirmée par l'expérience, les rend plus alertes, & leur donne une allure plus agréable. Elle eſt ſimple & de très-facile exécution.* Il ne faut jamais parer la ſolle ni

la fourchette, & on ne doit mettre ſur le pied du cheval qu'autant de fer qu'il en faut pour conſerver la ſolle de corne : car alors il n'eſt pas ſi ſujet à gliſſer ſur le pavé, ſoit lorſqu'il eſt couvert de glace, ſoit lorſqu'il eſt uni & ſec comme en Eté. Par-là on voit qu'un long fer eſt non-ſeulement utile, mais qu'il eſt préjudiciable au cheval : car ſon talon venant à baiſſer ſur celui du fer, plus le levier ſera long, plus l'effort ſera grand ſur les rivures des clous à la pince. Ainſi plus il eſt long & couvre la ſolle, plus le cheval eſt ſujet à tomber & à chopper. C'eſt de la ſolle charnue que la ſolle de corne reçoit ſa nourriture : ſa connection & ſes parties pleines de ſuc, conſiſtent dans ſon épaiſſeur, & à meſure qu'on la rend plus mince, elle ſe durcit & reçoit moins de nourriture. Quels dangers ne court pas un cheval quand à force de lui parer la ſolle, on l'a preſque enlevée tout-à-fait ? on voit par-là que plus le pied d'un cheval eſt paré, plus il eſt expoſé à être bleſſé de ce qu'il rencontre. On demandera peut-être ce que deviendra la ſolle de corne ſi on ne la pare point : peut-être craint-on qu'elle ne devienne trop grande ſi on ne la pare point : je réponds qu'il n'y a rien à craindre ; car à meſure qu'elle croît ; elle ſe ſeche, s'écaille & tombe par lames.

Il ne faut donc jamais parer la ſolle ni la fourchette par la raiſon que nous ve-

nons de dire. On doit se contenter seulement d'abattre le bord du sabot comme à l'ordinaire, en cas qu'on le trouve trop long, & ensuite poser par-dessus un fer fait en forme de demi-lune, en diminuant un peu son épaisseur vers le talon & le tenant un peu plus long pour les chevaux qui 'ont les sabots foibles; car quand les pieds sont bons, il ne doit atteindre que jusqu'au milieu du sabot.

Il faut enfoncer huit petits clous faits à l'ancienne mode, c'est-à-dire dont la tête est fort petite, dans les trous du fer qui sont fait comme la tête du clou, d'une forme un peu oblongue. Cette manière de ferrer a été exécutée & bien des Officiers l'on mise en pratique & s'en sont très-bien trouvés. L'inventeur de cette méthode a fait ferrer ainsi un grand nombre de chevaux à Londres, qui bronchoient auparavant, & qui ne bronchent plus aujourd'hui, & qui marchent d'un pas assuré sur la glace, au moyen de deux faux clous à glace, sur la pince.

CHEVEUX. *Moyen de faire croître & revenir les cheveux.* Prenez racine de vigne blanche, racine de chanvre, & trognons de choux tendres de chacun deux poignées; faites les sécher, puis brûler, & des cendres faites-en une lessive. Avant que de se laver la tête de cette lessive, il faut la frotter avec du miel, & continuer l'un & l'autre trois jours de suite.

POMMADE *pour la même fin.* Prenez graisses de poule, huile de chenevis, & miel, de chacun quatre onces : faites fondre le tout dans une terrine, & les incorporez ensemble jusqu'à ce qu'ils soient en consistance de pommade. Il faut se frotter la tête huit jours de suite de cette pommade.

MOYEN *de faire tomber les poils qui sont en trop grande quantité, ou longueur, sur le revers des mains, & autour des poignets & des bras, ou même sur le nez & à l'ouverture. Ce moyen consiste dans une eau épilatoire.* Prenez du polypode de chêne, que vous fendrez & couperez par morceaux ; mettez-les dans une cucurbitez : versez dessus du vin blanc, & que ce vin surpasse d'un doigt : faites digérer 24 heures au bain ; puis distillez à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'il ne monte plus rien il faut tremper un linge dans cette eau, & l'appliquer sur le revers de la main & autour des poignets, & l'y laisser toute la nuit : il faut continuer jusqu'à ce qu'il soit tombé. L'eau de feuilles & de racines de chelidoine distillée & appliquée comme ci-dessus, fait le même effet.

MOYEN *pour teindre en brun foncé les cheveux roux ou trop blonds, & ceux qui grisonnent. On l'appelle par excellence, eau Grecque.* Il faut dissoudre dans l'esprit de nitre de la limaille d'argent. Cette disso-

lution ſe met dans un matras ſur un bain de ſable mijoter à un feu doux : on la fait enſuite bouillir quelques inſtans. On ôte le matras tandis qu'il eſt encore chaud & l'on ajoute autant d'eau qu'il s'eſt évaporé de liqueur. Quand la diſſolution eſt réfroidie, on verſe par l'inclination, ou l'on paſſe ce qui eſt clair, & s'il y a du ſédiment on le diſſout avec du nouvel eſprit de nitre.

CIRE *à cirer les ſouliers & les bottes. Cette cire ne tache ni les mains ni les bas.* Prenez une chopine de biere, pour ſix ſols de noir d'yvoire en poudre, pour deux ſols de ſucre candi, deux ſols de gomme Arabique & trois ſols de cire Vierge. Mettez le tout enſemble dans un pot de terre à trois pieds : faites le bouillir deux minutes, puis laiſſez le refroidir. Ce noir s'étend liquide & froid ſur le ſoulier avec un pinceau : on ſe ſert d'abord d'une broſſe neuve & douce pour l'éteindre également par-tout, enſuite d'une autre broſſe un peu plus rude pour ſécher le noir & polir. Cette quantité de noir ſuffira pendant un an pour cirer tous les jours une paire de ſouliers.

COCHONS. *Moyen contre la ladrerie des cochons & le chancre des bêtes à corne.* Lorſque les petites puſtules de la ladrerie ſont formées ſur la langue du cochon, ou que cette maladie ſe manifeſte par l'en-

rouement de l'animal, on doit pulvériſer de l'antimoine cru, & on le mêle avec un peu de farine d'orge, puis on en répand ſur la langue, & il guérit infailliblement. L'antimoine cru eſt le plus propre pour purifier la maſſe du ſang. Le même remède ayant été appliqué aux bêtes à corne attaquées de chancre ou boutons, a eu le même effet que pour la ladrerie des cochons, & que leur guériſon a été auſſi prompte que parfaite.

Creme au Chocolat, *Manière de faire une bonne Crême au Chocolat.* La veille que vous voudrez faire votre crême, découpez ſix tablettes de chocolat d'une once chacune que vous ferez fondre dans un bon gobelet d'eau juſqu'au lendemain matin. Prenez alors trois demi-ſeptiers de lait que vous ferez bouillir; enſuite vous en ôterez un poiſſon, dans lequel vous delayerez une cuillerée de fine farine: mettez le chocolat dans le reſte du lait bouilli remuez le tout enſemble ſur le feu: ajoutez-y le poiſſon de lait dans lequel la farine a été délayée, & continuez à faire bouillir le mêlange juſqu'à conſiſtance ſuffiſante.

Faites enſuite fondre au caramel un quarteron de ſucre que vous mêlerez dans la crême pour lui donner du goût & de la couleur. Il ne s'agira plus que de dreſſer la crême ſur le plat dans lequel vous

voudrez la ſervir. Si vous voulez une crême plus ou moins copieuſe, augmentez ou diminuez la doſe du chocolat, du lait & du ſucre.

DENTS. *Moyen de blanchir les dents.* Prenez gomme adragant une once, pierre de ponce deux gros, gomme arabique demi-once, & cryſtal en poudre très-ſubtile, une once : faites diſſoudre les gommes dans de l'eau roſe, & incorporez les poudres avec, & formez-en des bâtons que vous laiſſerez ſécher doucement à l'ombre. Quand ils ſeront ſecs vous vous en frotterez les dents.

AUTRE MOYEN. Prenez feuilles d'hyſſope, d'origan & de menthe ſéches, de chacune demi-once, alun de roche, corne de cerf, ſel commun, de chacun une dragme. Mettez toutes ces choſes brûler dans un pot ſur les charbons ardens: quand elles ſeront brûlées, vous y ajouterez poivre & maſtic de chacun demi-dragme, myrrhe un ſcrupule ; réduiſez toutes ces choſes en poudre ſubtile, & les incorporez avec ſtorax liquefié en eau roſe, en conſiſtance d'opiat : il faut en frotter les dents le matin, & après laver la bouche avec du vin tiède.

REMEDE *contre les dents gâtées.* Prenez du ſuc de courge ſauvage, deux livres, écorce de mûrier demi-livre, pirete &

uſquiame ; de chacune ſix onces, alun de roche, ſel gemme, borax, de chacun une once : mettez le tout dans la cornue, & diſtillez au feu de ſable juſqu'à ce qu'il ne monte plus rien. Il faut prendre une part de cette eau, & autant de vin & le faire chauffer, & s'en laver la bouche : elle ôte toutes ſortes de pourritures, & leve les chairs mortes.

ECRITURE. *Recette pour écrire en lettres d'or.* Prenez certaine quantité de gomme arabique : la plus blanche eſt la meilleure. Réduiſez la en poudre impalpable dans un mortier de bronze. Enſuite faites la diſſoudre dans de forte eau-de-vie. Ajoutez-y un peu d'eau commune pour rendre la diſſolution plus coulante. Ayez de l'or en coquille ; détachez-le pour le remettre en poudre : humectez-le avec la diſſolution gommée, & remuez le tout avec le doigt, ou avec un pinceau. Laiſſez repoſer cela pendant une nuit, afin que l'or ſoit mieux diſſous. Si pendant la nuit la compoſition s'étoit ſéchée, il faudra délayer de nouveau avec de l'eau gommée dans laquelle on aura fait infuſer du ſaffran : il faut avoir ſoin que cette infuſion d'or ſoit aſſez coulante, pour qu'on puiſſe l'employer avec la plume. Lorſque l'écriture eſt bien ſéche, il faut la polir avec une dent de loup. *Cette recette eſt traduite de l'Allemand.*

ECRITURES ANCIENNES. *Compoſition qui a la propriété de faire revivre la plus ancienne écriture, en redonnant aux caractères preſqu'entierement effacés leur premiere apparence & la couleur de l'encre avec laquelle ils ont été tracés.* Prenez un pot de terre verniſſé qui contienne environ trois chopines meſure de Paris. On y met trois petites noix de Galle, concaſſee avec des oignons blancs, dont on a ôté non-ſeulement la premiere peau, mais encore l'eſpéce de cuir qu'elle couvre immédiatement, & qu'on coupe en tranche aſſez minces. On en met environ juſqu'aux trois quarts du pot, & on acheve de le remplir avec de l'eau commune. Quand le tout a bouilli enſemble pendant une bonne heure & demie, on paſſe la liqueur par un linge, & on exprime un peu l'oignon pour en tirer le ſuc. Toute la liqueur ainſi tirée, on la paſſe une ſeconde fois à travers un linge plus ſerré, & ne la laiſſe refroidir avant que de la mettre dans une phiole. Il faut obſerver que cette liqueur étant froide reſſemble beaucoup au ſirop d'orgeat, mais lorſqu'on l'a fait chauffer pour en faire uſage, elle devient extrêmement claire. Quand la compoſition eſt ſur le feu, on peut y ajouter de l'alun de glace de la groſſeur d'une noiſette, mais il faut avoir ſoin d'écumer à meſure que le pot bout. Voici la maniére de ſe ſervir de cette eau. On en fait chauffer à-peu-près la quantité

dont on a beſoin, ſoit dans un petit pot, ſoit dans une cuiller, à la flamme d'une bougie juſqu'à ce qu'elle commence à bouillir : on en imbibe un papier, ou un linge blanc & on le paſſe ſur toute l'écriture dont on veut rappeller les caractères, ou ſeulement ſur les mots qu'on ne ſauroit lire. On préſente enſuite au feu l'écriture, pour que la liqueur en pénétre mieux la première empreinte. L'inventeur de ce ſecret aſſure l'avoir éprouvé avec ſuccès ſur des titres du treizième & quatorzième ſiècle preſque totalement effacés. Ainſi il ſervira non-ſeulement aux gens de Lettres, mais à ceux qui ont à fouiller dans les manuſcrits anciens dans les chartres & les vieux actes.

ECRITURE, *cachée ou inviſible. Moyen de faire une écriture inviſible.* Faites infuſer des noix de galle dans de l'eau pure, ou bien prenez une groſſe noix de galle, creuſez la à l'endroit où il y a un petit trou en forme d'un petit encrier, & mettez-y de l'eau. Après l'y avoir laiſſée ſéjourner quelque tems, écrivez avec cette eau ſur de papier. Quand votre écriture ſera ſéche, il n'en paroîtra pas le moindre veſtige. Enſuite lorſque vous voudrez que l'on voie ce que vous aurez écrit, vous ferez diſſoudre du vitriol commun dans de l'eau & vous y tremperez une éponge dont vous mouillerez un peu votre écriture, qui par-là deviendra noire

comme si elle eût été faite avec de l'encre ordinaire. Jusques-là il n'y a rien de singulier, & ce n'est-là qu'un petit secret que beaucoup de gens connoissent : mais si l'on veut éviter tout soupçon & bien cacher l'artifice, on peut avant de faire pénétrer cette écriture cachée, mettre par dessus une écriture bien noire que l'on puisse faire disparoître quand on voudra lire la première. Pour cet effet prenez de la paille d'avoine, brûlez-là de manière qu'elle reste noire, broyez-la ensuite & la mettez dans l'eau, vous aurez une encre que vous enleverez très-facilement en y passant l'éponge humectée de l'eau vitriolique dont vous vous serez servi pour faire paroître l'écriture cachée : par-là vous effacerez la seconde écriture qui ne servira qu'à écarter le soupçon qu'on auroit pu avoir de la première, & en même-temps vous ferez paroître la vraie dont vous aurez voulu dérober la connoissance à toute autre personne qu'à celle pour qui elle a été écrite.

ECRITURES (Vielles.) *Secret pour rétablir les vielles écritures & les rendre lisibles.* Il faut prendre cinq ou six noix de galle, les broyer, & les mettre dans un vase avec une chopine de bon vin blanc, & laisser infuser le tout au Soleil pendant deux jours. On trempe un pinceau, ou une petite brosse dans cette liqueur, &

on en lave l'écriture qui a besoin d'être rétablie, & elle reparoît à l'instant. Il est aisé de voir à l'essai si la teinture est trop foible ou trop forte, & on y remédie. Cette composition est très-utile pour faire revivre de vieux titres & des papiers dont on ne peut faire usage sans ce moyen.

ENCRE A ECRIRE. *Moyen de faire de l'encre perpétuelle & indélébile* Mettez dans un flacon d'environ trois chopines, pour conserver un vuide suffisant qui laisse à la liqueur la liberté du mouvement, 1°. Une pointe de bon vin blanc. 2°. Une demi-livre de bonne noix de galle concassée. 3°. Quatre onces de couperose bien calcinée & reduite en poudre. 4°. Une demi-once de gomme Arabique, sur une pointe d'encre. Cette gomme empêche l'encre de jaunir & de percer le papier : elle s'entretien noire & luisante.

Vous mettrez sur le champ un bouchon de liége au bocal, & vous l'agiterez pendant quelques momens, de façon à bien brasser le tout. Il faut réirérer la même chose pendant trois ou quatre jours : après quoi l'on peut se servir de l'encre, & même plutôt si l'on en étoit pressé.

Pour conserver long-temps ce fonds d'encre, lorsqu'on en prend dans une petite phiole pour la provision d'un mois, par exemple, il faut avoir soin de remplacer autant de vin blanc & de l'incor-

porer en agitant de nouveau la bouteille. Quand par la ſuite elle deviendra foible, après chaque rempliſſage, on l'expoſera d'abord une heure ou deux au Soleil, & enſuite plus long-temps à proportion du beſoin. L'orſqu'enfin après quelques années, la vertu des drogues paroîtra épuiſée, on ceſſera de remplir.

Mais ſi elle ſe trouve alors manquer de force, on tiendra la bouteille débouchée pendant le temps néceſſaire, pour évaporer aſſez de liqueur & donner au reſte la conſiſtance deſirée. Au reſte, le vin qu'on emploiera doit être bien net, & ſans aucun ſoupçon de graiſſe. Plus il ſera vif, plus il ſera propre à la fermentation. S'il étoit plat ou verd, on auroit beſoin de Soleil dès le commencement. Il eſt important de bien choiſir la noix de galle. La bonne eſt noire, dure, peſante, & luiſante : il faut rejetter abſolument celle qui eſt blanchâtre, molle, & légère, elle ne vaut rien. L'inſtrument le plus commode pour calciner la couperoſe eſt la cuiller du Porier d'Etaim. C'eſt l'affaire d'un moment avec un feu ſuffiſamment vif.

AUTRE *recette plus ſimple*. Prenez & concaſſez une demi-livre de noix de galle la plus brune, deux onces de gomme d'Arabie, deux onces de vitriol matrial ou couperoſe verte, ajoutez-y ſix feuilles de laurier roſe. Met-

tez le tout infuſer dans un bouteille de grès avec trois pintes & demi d'eau de riviere à une chaleur douce auprès du feu. Remuez de temps en temps la bouteille, & lorſque l'infuſion ſera faite, tenez votre bouteille à la cave pour vous en ſervir au beſoin.

MANIERE *d'ôter les tâches d'encre de deſſus les Eſtampes.* On met l'endroit qui eſt taché ſur un vaſe de terre ou de ſavance fort plat. Si la tâche eſt petite il faut prendre de l'eau forte au bout d'une plume, & la faire dégoutter ſur cette tâche : on verra en moins de deux minutes l'encre ſe diſſoudre. Il faut au même inſtant jetter de l'eau fraîche, pour éteindre le feu de l'eau forte, & pomper enſuite l'eau avec un linge fin. Si la tâche n'a point encore entièrement diſparu, il faut recommencer. Si elle eſt bien grande, il faut verſer de l'eau forte deſſus. Quand l'Eſtampe en ſeroit couverte, cela ne fait rien. On y verſera enſuite pour l'empêcher de mordre, de l'eau de fontaine. On peut laiſſer l'eau forte cinq à ſix minutes, il n'y a point de riſque pour l'Eſtampe. Si l'Eſtampe eſt collée dans un livre, il n'eſt pas néceſſaire de la détacher, il n'y a qu'à mettre quatre ou cinq feuilles de papier deſſous, attendu que l'eau forte & l'encre perceront le papier ſur lequel l'Eſtampe eſt collée. Enſuite pour la faire ſécher il faut éten-

dre du papier ſec en deſſus & en deſſous. Il eſt bon de renouveller cette opération de trois heures en trois heures, & de mettre le livre en preſſe pour que le papier ne ſe recoquille point.

EQUINOXE. *Moyen de connoître le moment précis de l'Equinoxe. Il eſt peu d'Almanachs qui ne marque le rapport des Equinoxes, mais rarement ils s'accordent. C'en eſt aſſez pour embaraſſer ceux qui pour quelque opération attendant cet inſtant, auquel tant de vertus ſont attribuées. Voici un moyen fondé ſur pluſieurs expériences.*

Tout le ſecret conſiſte à avoir de la cendre du ſerment, & un verre de cryſtal ayant un pied. La cendre doit être pure & tamiſée, le verre doit être net, & poſé dans une chambre ſur une table ſolide, ou autre ſupport non ſujet à varier. La porte & les fenêtres de la chambre doivent être exactement fermées, de peur que le vent n'y entre & ne dérange l'opération de la nature. Ces premières diſpoſitions étant faites, on remplit le verre d'eau claire, & l'on jette deux cueillerées de cendres. La cendre ſe précipite bientôt au fond, & l'eau redevient auſſi tranſparente qu'auparavant. C'eſt alors qu'on attend en patience le moment fatal de l'Equinoxe. Au même inſtant que le ſoleil remonte ſur notre hémiſphére, ou qu'il paſſe au deſſous, on voit la cen-

dre s'élever du fond du verre, & troubler l'eau comme si une main invisible venoit la brouiller de nouveau.

Cette expérience aussi curieuse que facile, offre aux physiciens un grand sujet de méditation, & ceux qui assureront par eux-mêmes de la vérité, en tireront sans doute, en l'approfondissant, des principes plus lumineux & plus féconds en connoissances utiles, que l'analogie du feu de l'Electricité avec celui du tonnerre.

ETAIM. *Moyen de rendre l'Etaim aussi blanc que l'argent.*

Prenez une livre de cuivre net: faites le fondre: ajoutez-y une livre du meilleur Etaim d'Angleterre, & continuez la fusion: joignez-y deux livres de regule d'antimoine & de mars, & laissez encore en fusion pendant une demi-heure. Après quoi coulez votre matière dans une lingotiére: reduisez-la en poudre fine, jonchez-en dans l'Etaim fondu, autant que vous le croirez nécessaire. Vous trouverez après l'avoir jetté en moule, qu'il est d'une belle couleur d'argent: il sera dur & aura un son fort clair: si vous voulez le rendre plus coulant, vous pouvez y ajouter un peu de Bismuth.

ETANG. *Moyen de regarnir un Etang de poissons.* Prenez vers la fin d'Avril la racine d'un saule, qui soit placé sur le

bord

bord de l'eau, & remplie de fibres : ſecouez-bien la terre d'autour, puis attachez la à un pieu qui trempera dans une riviere ou étang bien garni de toute ſorte de poiſſons ; ils ſe raſſembleront autour de la racine, s'y attacheront, & dépoſeront leur frai ou œufs qui demeureront embarraſſée dans ſes fibres. Quelques jours après, enlevez le pieu avec la racine du ſaule hors de la riviere ou Etang poiſſonneux, & tranſportez-la dans celui que vous avez envie d'empoiſonner, en la plongeant environ du travers de la main ſous ſurface de l'eau. Quinze jours après ou environ, vous appercevrez un grand nombre de petit poiſſons. Prenez garde de ne point laiſſer la racine trop long-temps dans le premier Etang ou riviére, de crainte que la chaleur du ſoleil ne vienne animer trop vite le frai, qui ſe détacheroit auſſi-tôt de la racine.

ETANGS *Voici un moyen de conſerver le poiſſon dans les Etang pendant un rude hyver.*

„ Comme il y a quelquefois des hyvers „ aſſez rigoureux pour faire périr le poiſ„ ſon dans les Etangs, il importe au bien „ public de ſavoir ce que l'on pratique à „ ce ſujet dans des climats plus froids que „ les nôtres. Pour prévenir la perte du poiſ„ ſon on a imaginé deux moyens.

LE PREMIER tend à introduire continuellement quelques petites colonnes d'air nou-

veau dans l'Etang. Pour cet effet on prend un tuyau de bois, de fer ou de plomb, on l'entoure de beaucoup de paille longue, qu'on lie en plusieurs endroits, & ayant fait une ouverture dans la glace, on y fait entrer ce tuyau ainsi garni, de telle sorte qu'il passe la glace en dessous, & qu'il la surmonte au dessus. Quoique l'eau se gêle dans la suite autour du tuyau l'air passe cependant par les petits canaux de la paille jusqu'au dessous de la glace : les nœuds de cette paille ne lui opposent aucun obstacle, parce que la pellicule qui fermoit leurs conduits lorsqu'elle étoit sur pied, s'est desséchée & rompue depuis qu'elle a été coupée, serrée dans la grange & battue. On doit avoir soin de rompre de tems à autre la glace qui se forme dans le tuyau avec une verge de fer, ou avec une perche, & par cette attention on procure aux poissons un nouvel air.

Le second Moyen consiste à planter en divers lieux de l'Etang des pieds fourchus, que l'eau couvre de la hauteur de quelques pouces, & de poser sur ces fourches de fortes perches : On sent bien que cet ouvrage doit se faire avant la gêlée. Lorsque la surface de l'Etang est entièrement prise, & que la glace est forte, on leve la bonde, & on laisse écouler une certaine quantité d'eau, dont l'air extérieur occupe en même-tems la place. On remet ensuite la bonde. La glace

ſoutenue par le pieu & les perches ne s'affaiſſe point, & l'air renfermé dans l'eau & dans le vuide qui eſt entre l'eau & la glace, circule ſuffiſamment pour entretenir le poiſſon, juſqu'à ce que la ſaiſon s'adouciſſe, ſans qu'il courre riſque d'être ſuffoqué.

Il y a un *troiſième moyen* plus ſimple : il conſiſte à caſſer la glace ſouvent & en pluſieurs endroits, & à la relever ſur celle qui reſte en ſon entier : car l'air ſe communique à l'eau auſſi-tôt qu'elle eſt découverte, & circule avec celui qu'elle contient juſqu'à ce qu'elle gêle de nouveau ? mais il faut convenir que ce moyen demande un travail très-pénible, dans un Etang d'une grande étendue, & qu'il eſt plus diſpendieux que les deux méthodes précédentes.

FEU. *Moyen d'augmenter la chaleur du feu dans une chambre ſans employer plus de bois, & qui peut-être utile à ceux qui ſont obligés de regarder de fort près à la dépenſe.* Ce moyen conſiſte à ſe ſervir des cendres du même bois, & à jetter de l'eau deſſus en aſſez grande quantité pour en faire une pâte que l'on pétrit avec la pelle à feu ; cette eſpèce de mortier étant fait, & pétri bien ferme, on l'arrange dans le foyer entre les deux chenets, ſur une épaiſſeur de 3 à 4 pouces ; on en fait auſſi deux petites élévations de chaque côté, le long des chenets, pour don-

ner de l'air & réunir la chaleur. On met enſuite les tiſons & les bois ſur ce foyer humide, & on allume le feu. La cendre en s'échauffant peu-à-peu, augmente de plus en plus la chaleur, & la renvoie autour du foyer. Si l'on met un peu de ce mortier derriere le bois dans le fond de l'âtre, la chaleur qu'il repouſſera directement, ſe fera ſera encore plus.

FIGUES. *Moyen d'avoir des figues mures avant la ſaiſon ordinaire, & d'un goût exquis.* Comme il eſt peu d'endroits où toutes les figues qui croiſſent ſur l'arbre viennenten maturité, ſur-tout dans les pays tempérés: choiſiſſez ſur le figuier les branches qui ſont les plus chargées de fruits, & de fruits ſaints & les plus avancés: enſuite avec la pointe d'un canif piquez ces branches à un demi pied au deſſus du fruit, & attachez directement au bas de l'endroit qui aura été piqué, un cornet, de parchemin de la hauteur à peu-près de 4 doigts. Vous mettrez dans ce cornet de la fiente de pigeon délayée avec de l'huile d'olive; & vous le couvrirez avec un linge. Ce cornet ſera attaché avec de l'oſier. Ayez attention tous les quatre ou cinq jours de mettre une goutte de votre huile compoſée ſur chacune des figues des branches piquées, & vous verrez avec plaiſir que les figues ſeront mures un mois avant la ſaiſon ordinaire, & qu'elles auront un goût exquis. On nous aſſure que l'on fait

tous les ans avec ſuccès cette agréable expérience.

FOUGERES. *Moyen de détruire les fougeres.* Il faut ſimplement arracher les fougeres dans le mois d'Août, & remettre auſſi-tôt chaque plante dans le trou d'où on l'a tirée. Le ſuc qui en découle, ſuffit pour faire périr la racine.

FOURMIS. *Moyen de détruire les fourmis qui nuiſent aux arbres fruitiers.* Pour attirer les fourmis au bas de l'arbre, préſentez leur un morceau de ſucre, ou du miel étendu ſur un morceau de papier au bas de cet arbre : elles accourront toutes : faites enſuite autour un cercle avec de la craie, elles n'oſeront jamais franchir cette barrière, & vous les écraſerez facilement.

AUTRE MOYEN. Prenez deux parties de ſouffre jaune commun, & une partie d'*origanum*, plante connue. Faites ſécher cette herbe à une chaleur douce, en ſorte qu'on puiſſe la réduire en poudre : pilez le ſouffre ſéparement, & mêlez enſuite le tout. On remue un peu la terre au pied de l'arbre, & par-tout où l'on apperçoit des fourmis, on y répand de cette poudre, & on la mêle avec la terre. Bientôt on voit les fourmis déſerter. Comme cette poudre n'eſt pas chère, il faut en verſer abondamment. Dans une grande ſechereſſe, on peut détremper la terre

avec un peu d'eau. Si les fourmis ne se perdent pas dès la première fois, on n'a qu'à réitérer deux ou trois fois l'opération: elles n'y tiendront sûrement pas.

MOYEN *Pour garantir les orangers & les vers à soie des fourmis.* Il faut mettre sous les pieds des caisses d'orangers quatre vases assez larges pour contenir un volume d'eau capable d'empêcher les fourmis d'y passer à la nage, ce qu'elles ne peuvent faire lorsqu'elles ne trouvent rien sur l'eau, qui leur facilite le passage, comme des feuilles, des petits brins de bois & autres ordures qu'il faut avoir soin d'enlever. Dans les orangeries un peu considérables, le plus sûr est de détruire soigneusement les fourmillieres d'alentour, de ratisser fréquemment le sol jusques sous les caisses, afin d'inquiéter les fourmis, & de n'y point laisser de gason. Ces opérations se doivent faire au Soleil levant ou au Soleil couchant.

A l'égard des vers à soie, il faut faire une trace avec de l'huile de Genievre au tour de l'endroit qu'on veut garantir. Les fourmis ne franchiront jamais cette barrière.

Pour détruire les fourmillieres, il faut piler de l'arsenic; le mettre en poudre & le mêler avec du froment. Dans peu de tems toutes les fourmis seront

mortes, & disparoîtront.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre dans une bouteille de l'eau & du miel, & la suspendre aux arbres que les fourmis attaquent : l'odeur du miel les attire ; elles entrent dans la bouteille, & s'y noient en grand nombre ; mais comme le miel par sa pesanteur dépose, & que l'eau froide les surnage, on doit prendre la précaution de les mêler parfaitement en les faisant bouillir ensemble avant de les mettre dans la bouteille que l'on ne doit remplir qu'à moitié. Les fourmis en seront bien plus puissamment attirées, & on les détruira plus promptement : on multipliera le nombre des bouteilles selon le besoin.

FOURMIS *nuisibles aux terres. Moyen sûr de détruire les fourmis.* Il faut lever avec la bêche ou la houe toutes les butes que font ces insectes, & qu'ils habitent avec leurs couvins ou leurs œufs. Cette opération se doit faire vers la fin de Novembre & en Décembre, afin que les pluies, les neiges & les gêlées de l'Hyver les fassent périr, ce qui ne manquera pas d'arriver ; si l'on observe qu'après avoir enlevé la motte ou la bute qui sert d'habitation aux fourmis, il reste un creux profond d'environ deux pouces. Or la gêlée frappe vivement ces endroits nouvellement découverts, parce que se remplissant d'eau & de neige, ils sont

plus ſuſceptibles de ſon impreſſion. Toutes les mottes ainſi détachées, on les fait enlever dans des brouettes, & tranſporter dans des trous pleins d'eau, & néceſſairement les fourmis périſſent ſur-tout aux approches de l'Hyver. Tout ce qui en reſte ſe trouvant à découvert au fond de la bute qu'on a enlevée, ne tarde pas à périr. Si après le travail de la première année, il reſte encore des fourmis, il faut avoir la patience de continuer la même opération l'année ſuivante.

Voilà le moyen le plus ſur pour exterminer les fourmis, principalement dans les herbages auxquelles elles font beaucoup de tort, n'y ayant point d'herbes aux droit où ſe trouve à-peu-près une fourmilliere. Des cultivateurs ont remarqué que les beſtiaux ne pâturent point par-tout où il y a des fourmis, parce que l'herbe y eſt brûlée & puante. Cette opération eſt fort bonne à faire lorſqu'on voit la gêlée ſe manifeſter, parce qu'après un jour ou deux de gêlée les morts des fourmillieres s'enlevent bien plus facilement & d'une ſeule piéce. Au reſte on a obſervé qu'il n'y en avoit point dans les terreins bien cultivés, comme les potagers, les terres de labour, que l'on remue pluſieurs fois l'année. Il eſt très avantageux de faire bien fouir le pied des jeunes arbres avant l'Hyver. C'eſt le moyen de détruire les fourmis qui en infectent le pied. A l'égard des fourmis qui

qui s'attachent aux eſpaliers, le même cultivateur ne trouve point d'autre ſecret que d'enduire les murs d'un bon mortier dans lequel on mêle un tiers de plâtre ; car alors les fourmis ne peuvent les percer & ſortir de leur retraite, mais il faut faire les enduits, dans le mois de Novembre, temps où les fourmis ſont rentrées dans leur habitation.

Un autre cultivateur a éprouvé un moyen qui lui a parfaitement réuſſi, qu'il croit plus aiſé à exécuter que celui que nous venons d'expliquer. Ce moyen ſe réduit à jetter dans la fourmilliere, après avoir détruit la bute, une chaudiere d'eau bouillante, ce qu'il faut réitérer pendant deux ou trois jours de ſuite : il faut faire cette expérience après le coucher du Soleil, & lorſque les fourmis ſont retirées.

AUTRE MOYEN. Il faut mettre au pied de ces arbres de la lie de bled, ou des excrémens humains tous frais, & les enterrer un peu. C'eſt un excellent fumier pour les arbres, & les fourmis n'y tiennent pas. Les excrémens doivent être d'un homme. Ceux d'une femme ſeroient nuiſibles aux arbres. Quand les fourmis ſont déménagées, on entoure la fourmilliere de chaux vive, & en y verſant de l'eau, on fait périr juſqu'à la dernière. Extrait d'une lettre d'Avalon en Bourgogne, du 17 Août 1764.

FRUITS *Moyen pour empêcher les fruits noués de tomber.* Pour prévenir ce malheur qui eſt fort ordinaire aux pommiers & ſur-tout aux poiriers, il faut percer l'arbre avec une tariere ou vilebrequin juſqu'à ſon centre, & point au-delà, ce trou ſe doit faire dans la tige à un demi-pied de terre. Prenez un coin de bois de chêne, de la longueur dont vous avez percé l'arbre, de manière qu'il n'entre dans l'ouverture qu'avec peine. Chaſſez ce coin juſqu'à ce qu'il parvienne au cœur de l'arbre & que ſa tête même y ſoit cachée, avec le temps il ſe formera un calus ou une croûte qui couvrira la tête du coin. Par ce moyen l'arbre dans la ſuite retiendra ſes fruits : on s'en appercevra dès la première année, mais encore mieux dans les ſuivantes. Cette méthode a été exécutée avec ſuccès en Bretagne.

MOYEN *de conſerver les fruits, tels que les pommes, poires, ceriſes.* Il faut choiſir ſur l'arbre ceux qui paroiſſent les plus parfaits, & les cueillir avec attention & ſans y toucher des doigts, ce dont on vient à bout en paſſant entre le fruit & l'œil, où tient la queue du fruit, un fil ou ficelle de groſſeur proportionnée au fruit. Ce fil étant paſſé ſans toucher au fruit, vous le nouez ferme à double nœud, & avec des cizeaux vous couperez la queue au deſſus du nœud : cette opération ſe fait par un beau temps & dans le milieu du jour. Auſſi-

tôt que le fruit eſt détaché, on laiſſe tomber ſur le bout coupé de la queue une goutte de cire d'Eſpagne, qui le garantit de l'action de l'air. On a en même temps une feuille de papier blanc roulée en cornet, ouvert par ſa pointe. On paſſe le fil par cette ouverture, enſorte que le fruit ſoit ſuſpendu dans le cornet : cette pointe du cornet, ſe ferme avec de la cire verte & mole, & l'on a ſoin d'en clorre la bouche, de façon que l'air ne puiſſe abſolument y entrer. Alors on va l'attacher à un clou au moyen d'une boucle que l'on fait au bout du fil dans un lieu ni froid ni chaud, mais abſolnment ſec & tempéré. Le fruit ainſi ſuſpendu, & ne touchant à rien, ſe conſerve ſain & entier juſqu'à deux ou ttois ans.

MOYEN *de conſerver le raiſin.* Il faut avoir un barril ou tonneau qui ne prenne aucun air par les jointures des douves. On a ſoin en même temps d'avoir du ſon de froment bien deſſéché au four, ou des cendres tamiſées. On en fait un lit ſuffiſamment épais au fond du vaiſſeau, ſur lequel on poſe les grappes de raiſin coupées avec les précautions que l'on prend pour les autres fruits : on ſe garde bien de mettre deux grappes l'un ſur l'autre, ni de les ſerrer entre elles. Sur les grappes on met un nouveau lit de cendre ou de ſon, puis un lit de grappes & un lit de ſon, & ainſi toujours alternativement

juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoit comblé ; avec cette précaution que l'alternative doit finir par un bon lit de cendres ou de ſon. Foncez enſuite votre tonneau ou le bouchez de ſorte que l'air ne puiſſe pénétrer. C'eſt le point eſſentiel, & ſoyez ſûr qu'au bout de huit ou dix mois & au de-là d'un an, lorſque vous ouvrirez votre vaiſſeau, vous trouverez votre raiſin auſſi ſain & preſque auſſi frais que vous l'y aurez mis.

Pour lui faire reprendre ſa fraîcheur entière, on coupera le bout de la grappe, & comme on fait tremper un bouquet On la fera tremper de même, mais non dans de l'eau ; c'eſt du vin qu'il faut à la place, en obſervant d'en donner du blanc au raiſin blanc, & du rouge à tous les autres raiſins. L'eſprit du vin pénétrant la branche ou grappe s'inſinuera dans les grains, & leur rendra ce qu'ils auront pu perdre de leur qualité.

MOYEN *de conſerver toute ſorte de fruits pendant pluſieurs années.* Prenez un vaſe de verre dont l'ouverture ſoit aſſez large pour y faire entrer les fruits ſans les bleſſer : ſéchez-le un peu devant le feu, tant pour tarefier l'air de l'intérieur du vaſe, que pour chaſſer l'humidité qui pourroit ſe tenir attachée à ſes parois. Mettez-y enſuite les fruits qui ſoient ſains & propres, & qui ne ſoient ni trop verds ni trop murs, & prenez garde ſur-tout qu'ils

ne ſoient point humides. Metttez un bouchon ou un couvercle ſur le verre, & le ſcellez hermétiquement, c'eſt à-dire uniſſez la marque du couvercle & les bords de l'ouverture par la fuſion à la flamme d'une lampe, enſorte qu'ils ne faſſent enſemble qu'un même corps. Si cette opération vous paroit trop périlleuſe; car en effet le verre peut ſe caſſer s'il eſt trop chauffé; ſervez vous de quelques-uns des luts dont uſent les Chymiſtes pour conſerver leurs eſprits. Un des plus eſtimés eſt celui que l'on fait avec de la farine & du blanc d'œuf mêlés & battus enſemble, en y ajoutant du ſang de dragon & un peu de croute de fromage de Hollande. Le tout doit former une pâte déliée avec laquelle on colle des bandes de papier ſur la joincture du vaſe & de ſon couvercle, en obſervant que les bandes ſupérieures ſoient toujours plus larges que les inférieures. Lorſque votre vaſe ſera luté, placez-le dans un endroit qui ne ſoit ni trop chaud ni trop froid, par exemple dans une cave profonde, dont l'air ait peu de communication avec celui de dehors, ou dans un cabinet où à la faveur d'un poële & d'un thermomettre, on entretiendra une température d'air égale. On peut être aſſuré que les fruits ſe conſerveront parfaitement bien dans ce vaſe, & qu'ils n'éprouveront aucun changement ſenſible. On peut par le même moyen conſerver frais des poiſſons,

pendant toute une année, mais après les avoir vuidés & nettoyés, & après avoir rempli le vaſe d'huile d'olive, & l'avoir exactement luté.

GALONS D'ARGENT. *Moyen de donner aux vieux galons ou agrement d'argent leur première couleur, & les rendre auſſi beaux que s'ils étoient neufs.* Prenez de la poudre d'albâtre, deſſéchez-la ſur le feu : & laiſſez-la dans cet état auſſi long-temps qu'il eſt poſſible ; puis l'ayant ôtée & laiſſée refroidir, étendez votre galon ſur une étoffe prenez de cette poudre avec une broſſe à peigne, & frottez-en le galon de deux côtés, juſqu'à ce qu'il ſoit auſſi brillant que vous le ſouhaiterez, après quoi vous le polirez avec une pierre unie.

MANIERE *d'enlever l'or de deſſus des vaſes d'argent doré.* Prenez une partie de ſel armoniac, & une demi partie de ſalpêtre, broyez-les & réduiſez-les en poudre, frottez d'huile la partie dorée, jonchez de la poudre deſſus, & mettez votre vaſe dans le feu juſqu'à ce qu'il ſoit bien chaud, enſuite retirez-le, & le tenant d'une main au-deſſus d'un plat de terre ; de l'autre frappez deſſus avec une baguette de fer la poudre tombera dans le plat avec l'or que vous en pourrez ſéparer.

POUR *donner un luſtre aux pieces d'argenterie.* Faites diſſoudre de l'alun, & formez-en une ſaumure forte que vous écumerez avec ſoin ; mêlez y du ſavon, & lavez vos pieces d'argenterie dans cette compoſition avec un chiffon de linge.

MOYEN *ſûr & facile de ſeparer l'or & l'argent du galon ou des étoffes de ſoie ſans les brûler.*

Il faut couper le galon ou l'étoffe d'or ou d'argent en petits morceaux, les envelopper dans un linge, & faire infuſer ce paquet dans de la lie de ſavon fondue dans ſuffiſante quantité d'eau, qu'on laiſſera bouillir juſqu'à ce qu'on apperçoive une diminution dans le paquet. Il ne faut pour cet effet que peu de temps d'ébullition continue, à moins que la quantité de galon ne ſoit conſidérable : auquel cas on laiſſeroit plus long-temps le paquet dans l'eau de ſavon bouillante. Mais le plus ſûr & le plus aiſé eſt de faire ſon paquet de médiocre groſſeur, ainſi il vaut mieux faire deux & trois paquets qu'un ſeul qui réuniroit le tout enſemble. Par ce moyen l'opération eſt bien ſûre & immanquable.

Lorſque la diminution du paquet devient ſenſible, on le retire de l'eau de ſavon, & on le lave à l'eau froide en le comprimant de fois à autre, & le preſſant fortement entre deux planches, ou même en le battant avec un marteau pour

en exprimer la lie de savon. On réitere cette opération jusqu'à ce que l'eau forte pure. Ensuite on délie le paquet, & l'on y trouve la partie métallique de l'étoffe ou gallon pure & entière, sans être altérée dans sa couleur, ni diminuée de son poids, comme il arrive lorsqu'on calcine le galon à feu nu, enveloppé dans un simple papier, ou qu'on le brûle comme il se pratique chez les orfévres. Cette méthode est plus commode que les méthodes ordinaires : d'ailleurs comme il ne faut qu'une très-petite quantité de lie de savon, & qu'on ne peut se servir plusieurs fois de la même lie, la dépense de cette opération se réduit à très-peu de chose & ne peut pas entrer en parallele avec ce qu'il en couteroit en charbon pour brûler la même quantité de galon. Voici la raison du succès de cette opération & prise des principes de la chymie. Tous les galons & autres matières d'or & d'argent, sont tissus sur une soie plus ou moins fine. Cette soie est essentiellement animale, & dès-là absolument différente du fil provenant du chanvre & du lin. Or toutes substances animales sont solubles dans les Alkalis, tel que le savon ; mais la toile dans laquelle on enveloppe le galon étant une substance végétale, résiste à l'action des Alkalis, & n'en reçoit aucune altération ; par-là aucune partie de l'or ne peut se perdre au-dehors, comme il n'arrive que trop en faisant brûler les galons.

AUTRE *moyen*. Jettez dans un chaudron deux ou trois portées de cendres de bois neuf, communes, comme pour la leſſive à laver la vaiſſelle. Pliez le galon & l'étoffe dans un linge que vous lierez, mettez le tout dans le chaudron, & faites bouillir la leſſive. Toute la ſoie & le fil de l'etoffe, ſe fuſeront & laiſſeront l'or & l'argent purs. Quand vous jugerez que l'etoffe a bouilli ſuffiſamment pour que la ſoie ſoit fondue ou diſſoute, lavez les matières qui reſtent dans votre linge avec de l'eau fraîche: elle emportera la ſoie comme ſi c'étoit de la boue qui eût été mêlée avec l'or & l'argent: ſi la ſoie n'étoit pas bien diſſoute, on la fait bouillir une ſeconde fois pour avoir l'or & l'argent ſéparamment; mettez-les dans différens linges avant que de les paſſer par la leſſive.

GELÉE DE VIANDE. *Manière de faire de la gelée de viande*. On doit la tirer de l'extrêmité des parties des animaux, comme volaille & autres qu'on juge convenables. Faites cuire ces viandes en les couvrant d'eau de la hauteur d'un ou deux pouces, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en bouillie; alors exprimez les coulez-en le ſuc par un linge fort dans une caſſerole: dégraiſſez ce bouillon avec ſoin, ajoutez-y du ſucre, de la canelle, & un peu d'écorce de citron; faites recuire le tout enſemble; battez-le enſui-

te avec des blancs-d'œufs pour les clarifier ; paſſez-le après par la chauſſe ; il faut que cette gêlée ait la conſiſtance d'une colle claire & tranſparente. Mettez-la dans des pots & dans un lieu frais où elle ſe fige, on s'en ſert dans les maladies pour ſuppléer aux bouillons.

GIBIER. *Moyen pour garantir des ravages du gibier, & même des inſectes les choux, les raves, les navets, & autres plantes ſemblables.* Comme les plantes qu'on cultive en pleine campagne, dans les endroits où il y a beaucoup de gibier, ſont expoſées à être rongées, principalement par les lievres, il faut pour prévenir ce dommage employer le moyen ſuivant, lorſque l'on fait ces ſortes de plantations. On doit donc pour un arpent de terre, prendre deux onces *d'aſſa fœtida* telle qu'on la vend chez les Apothicaires. On les met dans un petit pot rempli de jus de fumier, & on fait bouillir le tout juſqu'à ce que *l'aſſa fœtida* ſe ſoit entièrement diſſoute. On tranſvuide enſuite cette matière dans un baquet, l'on y ajoute une pinte ou deux de fumier, on remue bien le tout avec un morceau de bois, & on le fait porter dans le champ que l'on veut planter.

Toutes les plantes avant d'être miſes en terre doivent être trempées dans cette compoſition, & de la manière ſuivante. Il faut une perſonne exprès qui ne faſſe

que préparer les plantes pour être mises en terre ; on prend dans les deux mains autant de plantes qu'on en peut empoigner ; & on les trempe dans la matière préparée, en sorte que chaque plante en soit tout-à-fait mouillée par-tout, cela fait on les met à terre par tas. On répand un peu de terre légère sur les racines. On distribue ces plantes mouillées à celui qui plante, qui les met sur le champ dans des trous faits pour cela ; on presse ensuite la terre contre la plante avec un morceau de bois qui sert exprès à cet usage, & l'on continue de même jusqu'à la fin.

On peut assurer tous ceux qui auront employé ce remède, qu'aucun gibier ne touchera à ces plantes : il s'enfuira au contraire aussi-tot qu'il en approchera. Au reste on ne doit point craindre que les plantes en contractent aucune mauvaise odeur : l'air & le Soleil les purifient avec le temps.

A l'égard des chenilles, des limaces & des puces de terre qui rongent les petites plantes des choux, des raves, on peut y remédier par la recette suivante.

Prenez un seau d'eau de fumier, mettez-y *de l'assa fœtida* pour 6 deniers, de *la guede* ou *pastel* pour 3 deniers, de l'ail pour 3 deniers, des graines de *laurier* pour 3 deniers, des feuilles ou extrêmités *de sureau*, une poignée, de

cameleon blanc ou chardonnerette (racine) une poignée. Laiſſez infuſer le tout pendant 3 fois 24 heures, lorſque vous voulez vous ſervir de ce mêlange, prenez un bouchon de paille de ſeigle, trempez-le dans cette eau, arroſez-en les petites plantes infectées de ſes inſectes, ils périront bientôt.

Voici encore un remède infaillible contre les chenilles qui ravagent les choux. Enſemencez avec du chanvre tout le bord du terrein, dans lequel on veut planter les choux, & vous verrez que vous en ſerez entièrement garanti dans l'eſpace enfermé par le chanvre, ſans qu'il s'y en trouve une ſeule.

MOYEN *de conſerver le gibier frais, depuis le commencement du Carême juſqu'à Pâques.* Ouvrez votre gibier, ſoit plume, ou poil, vuidez-le, ôtez aux oiſeaux leur jabot, laiſſez les dans leurs plumes, & les autres dans leur poil : rempliſſez-les de froment, & remettez-les dans un grenier dans un tas de ce même bled. Toutes ces pièces ſe conſerveront juſqu'à Pâques. D'autres perſonnes prétendent que pour conſerver le gibier un mois entier, il faut d'abord le vuider, enſuite le pendre dans un tonneau qu'on a vuidé ; mais où il y a de la lie au fond, & de manière qu'une pièce ne touche pas l'autre, ni qu'elles ne touchent à la lie, & reboucher le tonneau defoncé,

GRAISSE *à faire de la ſoupe.* Les graiſſes de rôt qui ſont compoſées de différentes graiſſes de volaille & de viande de boucherie, avec le jus même de ces viandes, ſont il eſt vrai, les meilleures ; mais elles coûtent cher lorſqu'il eſt queſtion d'en acheter. Des perſonnes œconomes, & qui ont des valets & bien des gens à nourrir à la campagne, ont eſſayé d'y ſuppléer par un mêlange de choſes communes, & ils en ont fait une graiſſe qui égale en bonté & en délicateſſe la graiſſe de rôt. Voici leur méthode. Prenez une quantité ſuffiſante de graiſſe de porc appellée ſain-doux, de lard, de graiſſe fraîche de veau, de graiſſe d'agneau, d'huile d'olive, & de beurre. Faites fondre & bouillir le tout enſemble dans un chaudron, en y ajoutant de la canelle, des clous de géroſle pulvériſés, & un peu de muſcade, avec une écorce de citron. Toutes ces graiſſes étant cuites & bien mêlées enſemble avec ces ingrédiens, coulez-les à travers un linge blanc dans un pot de terre bien propre : elles font alors un tout où rien ne domine, & le mêlange de ces différentes choſes produit un effet très-agréable au goût.

On peut s'en ſervir pour faire de très-bonnes ſoupes aux choux, & auſſi pour certaines fritures. Cette compoſition eſt encore meilleure quelques mois après quelle eſt faite, & elle ſe conſerve plus d'une année dans ſa qualité. Cette provi-

sion est de grande ressource à la campagne : on peut assaisonner des légumes avec cette graisse, & ce sera une fort bonne nouriture pour tous ceux qui font les travaux pénibles de l'agriculture. Mais pour cela il faut que cette graisse ait bien bouilli, & qu'on l'ait salée suffisamment.

HARICOTS VERDS. *Méthode pour conserver des haricots tendres, & pouvoir en manger en Hyver.* Faites cueillir sur la fin de l'Eté les haricots de la meilleure espêce, & les plus tendres que vous pourrez trouver, dans la quantité que vous voudrez en faire provision. Epluchez-les c'est-à-dire ôtez-en les pointes des deux bouts, & les fils des côtés sans les casser dans le millieu. Comme l'on fait quand on veut les manger tout de suite. Faites blanchir après cela ces haricots en les jettant dans de l'eau bouillante, & les retirant presque aussi-tôt, c'est-à-dire, quand ils y auront fait deux bouillons seulement. Il n'en faut pas davantage, si l'on veut qu'ils conservent leur fraîcheur & leur goût. Pour faire cette opération plus sûrement & plus commodement, on a une grande chaudière sur le feu, dans laquelle l'eau bout, & on se sert d'un panier d'osier, avec lequel on plonge dans cette eau les haricots, & on les en retire quand ils ont tant soit peu bouilli. Il n'est pas nécessaire d'y mettre toute la

proviſion en une ſeule fois On peut le faire par parties, & à différentes repriſes mais toujours dans la même proportion de cuiſſon.

A meſure qu'on retire ces haricots de l'eau bouillante, on les verſe ſur des claies qu'on tient prêtes pour les y laiſſer égoutter. Il faut les bien éparpiller ſur ces claies, pour qu'ils ſe reſſuient mieux, & les mettre un peu ſécher à l'ombre. Mettez enſuite ces claies dans un four, après qu'on en aura retiré le pain, mais il faut que le four ne ſoit guère chaud, & ne pas les y laiſſer long-temps ; car la chaleur recuiroit les haricots, & en les ſéchant par trop, en altéreroit la bonté. Pour éviter ce danger, ſi l'on a un grénier ou quelque autre endroit propre, & qu'on ſe trouve encore dans des temps de grandes chaleurs, il vaudra mieux porter les claies chargées dans ce grenier, & les y laiſſer ſécher toujours à l'ombre, & jamais au Soleil, parce que le Soleil leur ôte la couleur & même le goût naturel.

Quand les haricots ſont bien ſecs, on doit les enfermer dans des ſacs de papier, qui en contiennent chacun la quantité d'environ deux litrons. Ces ſacs ne doivent être troués nulle part, & on les fermera bien après y avoir mis les haricots, en collant leur ouverture de manière que l'air n'y puiſſe entrer par aucun endroit, car c'eſt le vrai moyen de-

les conſerver dans leur bonté. On ſerrera enſuite les ſacs dans un lieu ſec & propre juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage.

Lorſqu'on en voudra manger dans le temps du Carême, on prendra un ou deux de ces ſacs dont on retirera les haricots que l'on mettra tremper dans de l'eau fraîche pendant un jour entier, depuis le matin juſqu'au ſoir. Cette eau les fera renfler, & leur rendra leur première verdure. On pourra alors les faire cuire, les aſſaiſonner & les ſervir ſur table, comme s'ils venoient d'être cueillis. Le goût n'en ſera pas tout à fait le même; mais la différence ne ſera pas bien grande, & ſera beaucoup moindre que ſuivant toutes les autres méthodes.

A l'égard des petits pois, on en fait ſa proviſion dans le temps qu'ils ſont à meilleur marché, on doit les choiſir petits & tendres & les accommoder ſuivant la méthode que nous venons d'indiquer pour les haricots verts, cependant il ſeroit encore mieux qu'on les fit ſécher à l'ombre, & qu'on les tint enſuite dans un endroit très-ſec, juſqu'au moment qu'on veut les manger; car alors comme ils ſéchent plus lentement, toute l'humidité en ſort au lieu que le four ou la grande ardeur du Soleil en grille la ſurface, & empêche que l'humidité du dedans ne s'évapore: & alors il peut y avoir du danger qu'ils ne moiſiſſent.

HUILE.

HUILE *Manière de conſerver l'huile, de l'empêcher de ſentir ou de prendre quelque mauvais goût.* Pour maintenir la quantité de l'huile, on la renfermera ſi-tôt qu'elle ſera extraite dans des pots ou reſervoir. bien nets, & platés dans des chambres expoſées au midi, que l'on fermera exactement dans le temps froid, dont l'influence ſeroit extrêmement préjudiable à cette liqueur; ſi elle venoit à gêler. Pour prévenir cet inconvénient, on pourra ſe ſervir du poële ou de la chambre à four. Il eſt eſſentiel de maintenir la fluidité de l'huile, afin qu'elle ſe dégage de ſes partites groſſières, & de ſa lie, qui doivent tomber au fond. Lorſque l'huile ſera clarifiée & bien tranſparente, ce qui arrive ordinairement vers la fin de Juin, ſurtout ſi elle n'a pas été gêlée pendant l'Hyver, alors on la tranverſera, ſéparant la partie ſupérieure & claire de celle du fond, qui eſt plus épaiſſe, & d'une couleur différente.

Cette huile ſeconde qui eſt troublée & blanchâtre, s'appelle huile de *fin fond*, & celle qui eſt tranſparente, d'une couleur dorée, & d'une bien meilleure qualité, s'appelle huile ſuperfine, ou huile pure, L'huile ſeconde étant ſéparée ne laiſſe pas d'être bonne, mais elle eſt toujours inférieure à l'autre.

La ſéparation de l'huile ſeconde ſe fera vers la fin de Juillet, ou au commencement d'Août. On *decantera* dans un

vaſe la partie la plus claire de la liqueur ce qui reſte après cette opération, s'appelle huile groſſière, on mettra celle-ci dans une chambre fort chaude, afin que la craſſe qu'elle contient, ſe precipite plus promptement. On decantera cette troiſième huile vers le milieu de Seprembre; la partie clarifiée de la liqueur, quoique beaucoup inférieure aux deux premières ſortes, eſt néanmoins aſſez bonne, parce qu'elle n'eſt point infectée des mauvais goûts & des mauvaiſes odeurs qu'un ſéjour un peu plus long avec la lie auroit pu lui communiquer. Ce dernier fond, qui contient les parties aqueuſes, terreſtres, & les plus groſſières de l'huile, peut encore recevoir une purificaton qui la rendra propre à la compoſition du ſavon, à la préparation des laines, pour la Fabrique des gros draps.

L'huile clarifiée & decantée, doit être gardée dans d s lieux qui ne ſoient, ni trop chauds l'Eté, ni trop froids l'Hyver; l'excès du froid & du chaud ſont cauſe que l'huile n'eſt pas ſi délicate ni ſi agréable à la vue. Au reſte plus l'huile vieillit, plus elle ſe décolore, & plus elle perd de ſa fineſſe & des ſes autres qualités.

HUILE A BRULER. *Moyen pour faire durer l'huile dans les lampes, & lui ôter cette fumée épaiſſe, nuiſible à la vue & à la poitrine.* Faites fondre dans un verre

d'eau autant de sel qu'il en peut contenir, trempez-y les méches, que vous ferez ensuite sécher, pour vous en servir. Versez de cette eau salée & de l'huiles parties égales, dans une bouteille que vous agiterez pour les mêler ensemble, & garnissez-en les lampes avec les méches préparées. C'est des huiles de lin & de navette, qu'il s'agit ici principalement, mais on peut éprouver la recette avec d'autres huiles.

HUITRES. *Moyen de préparer les huitres, pour en avoir toute l'année.* On tire les huitres de leur écaille : on jette plus de la moitié de l'eau qui s'y trouve, & on les met à mesure dans une chaudiere proportionnée à la quantité qu'on en veut avoir. On met ensuite le vaisseau sur le feu pour faire rendre aux huîtres toute l'eau qui leur reste. Ainsi cuites, on les fait égoutter sur des clayons, & on finit par les boucaner, comme on fait les jambons & les harengs sores. Pour boucaner les huîtres, on dresse un gril élevé de deux pieds & demi de terre, dont les branches soient assez serrées pour les soutenir ; on les arrange une à une sur le gril, & lorsqu'il en est couvert, on allume du feu dessous. La fumée monte, dessèche ; & durcit les huîtres qui prennent une couleur odorée ; on leur donne cette façon des deux côtés, & après les avoir levées de dessus le gril, on les met re-

froidir à l'ombre, enſuite on les ſerre dans un lieu ſec, où l'humidité ne pénétre point. Pour faire uſage de ces huîtres, on les met tremper pendant une heure dans une première eau fraîche, puis on les relave dans une ſeconde : elles perdent ainſi tout le goût de fumée, & ſont en état d'être préparées comme on veut, ſoit en friture ſoit à la ſauce de poulet, ſoit en bignets.

HUMIDITÉ DES MURS NEUFS. *Remède contre l'humidité des mûrs neufs de plâtre, qui ſont funeſtes au corps, pourriſſent les tapiſſeries & gâtent entièrement les livres.* Faites bouillir de l'huile de noix, enduiſez-en le mur nouvellement bâti, répetez la même opération une ou deux fois à trois jours de diſtance, c'eſt-à-dire quand la première couche eſt ſéche. Ces couches d'huile de noix bouillante, s'inſinuent dans les pores du plâtre, & les bouchent exactement, de ſorte que l'humidité nuiſible ne trouvant point d'iſſue, reſte concentrée dans le mur & ne peut produire de mauvais effet.

HYDROMEL VINEUX. *Manière de faire l'ydromel vineux.* Verſez de l'eau froide ſur du miel, ſavoir une quarte, ou près de deux pintes ſur chaque livre : il ſe diſſoudra au bout de deux ou trois ſemaines, pour peu que vous le remuiez, & il fermentera ſans qu'il ſoit beſoin de met-

tre du levain de biere, qui donne du goût désagréable au vin. Vous le transverserez & le boucherez lorsqu'il sera temps. Au bout d'un an cette liqueur sent si peu le miel, qu'il n'y a personne qui ne le prenne pour du vin, on est dispensé par là de faire bouillir la liqueur.

INSECTES *nuisibles aux jardins.* Parmi ces insectes il y en a qu'on appelle en Picardie *Courtillieres* ou *Jardinieres*, & qui coupent sous terre les plus jeunes plants des choufleurs, artichaux, cardons-d'Espagne, céléri, laitues & autres. Cet insecte est d'une couleur jaunâtre, & de la grosseur d'un hanneton, mais deux fois plus long. Il y a deux ailes & deux pattes, faites en scie; sa tête & son corcelet sont fort durs; la partie de derrière qui est une espèce de sac mollet, ne tient au devant que par un filet. Ces signes doivent suffire pour se faire reconnoître sous un autre nom dans les autres Provinces.

Remède pour les détruire. Mettez en terre seulement à la profondeur d'un pouce, des cloches de verre & des terrines, affermissez la terre qui environne les bords. Enchassez ces vaisseaux de façon qu'ils soient parfaitement de niveau, avec le terrein, sans que rien déborde, & ensuite mettez trois ou quatre pouces d'eau. La nuit venue, les Courtillieres, les rats, les mulots, les crapaux, &c. se débandent dans les jardins, & en courant de

tous côtés, ſe précipitent dans les terrines, où ils ſe noient ſans pouvoir jamais remonter Ce remède a été enſeigné par un cultivateur de S. Dizier en Champagne.

AUTRE REMEDE. *contre les courtillieres.* Il faut ſuivre avec le doigt la trace de ces inſectes, laquelle eſt preſque à fleur de terre, juſquà ce qu'on trouve un trou qui deſcende perpendiculairement : c'eſt la retraite de ces inſectes. On preſſe le plus qu'on peut la terre contre les parois de ce trou, afin qu'elle ne s'écroule point. Enſuite on y verſe deux ou trois gouttes d'huile quelconque, & puis on remplit le trou d'eau. Bientôt on en voit ſortir l'animal qui vient mourir ſur le bord du trou, à moins qu'il ne ſoit étouffé ſur le champ ſous terre. Cette chaſſe eſt plus abondante après la pluie, parce que la terre s'éboule moins. Ce ſecret a été enſeigné par deux cultivateurs, l'un de Beauvais, & l'autre de Bar ſur Aube.

AUTRE REMEDE. Mettez en terre des cloches de verre renverſées, en les enfonçant de manière qu'elles ſoient à niveau les unes des autres, & que la terre les ſurpaſſe au moins d'un bon pouce dans toute la ſurface : on a ſoin de bien affermir la terre autour des bords, enſuite on les garnit d'eau à la hauteur de 3 à 4 pouces, c'eſt-à dire à la moitié. Comme

elles ne débordent point, les Courtilieres traçant entres deux terres, tombent dans les vaſes, & s'y noient : ce piege eſt encore très-ſûr contre les rats, mulots, crapauds qui ſe tiennent cachés pendant le jour, & qui la nuit ravagent les plantes ; car en courant ça & là à pleine terre, ils tombent dans ces terrines où ils ſe noient.

REMEDE *contre les Charanſons ou Calandes.* Le Charanſon eſt funeſte aux greniers Cet inſecte eſt armé d'une petite trompe fort aiguë dont il perce le grain, & il en mange toute la ſubſtance la plus pure ; d'ailleurs cette vermine multiplie prodigieuſement au printemps.

UN moyen très-efficace pour les détruire, eſt d'arroſer les planches & les murailles du grenier avec une décoction d'ail bien & duement trempé & macéré dans une quantité ſuffiſante d'eau ſalée. L'odeur de cette décoction ne s'eſt pas plutôt répandue, que le Charanſon creve ou déguerpit. Remarquez que l'abſiynte, la rue, la ſarriete, la lavande, la coriandre verte, & toutes les choſes d'une odeur forte, ont la même propriété, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois d'un lit.

AUTRE REMEDE. Il faut arroſer chaque tas de bled d'huile d'aſpic, le paſſer

enſuite par le crible d'Allemagne, en mettant de temps en temps ſur la pelle, de cette même huile, & en arroſer auſſi la place où l'on veut tranſporter le grain après l'avoir bien nettoyé.

AUTRE REMEDE. Faites liquéfier de la poix de Bourgogne auprès du feu, quand elle ſera aſſez liquide, prenez-en avec de l'étoupe, & faites-en une petite couche ſur les pelles dont vous vous ſervez pour tourner le bled, frottez-les enſuite avec de l'huile de pétrole; vous n'aurez pas remuez vos bleds trois fois, que tous ces inſectes diſparoîtront : il faut avoir la précaution de renouveller cette huile & ce gaudron, quand il ſe détache des pelles.

AUTRE REMEDE. Aux quatre coins du grenier mettez quatre réchauds pleins de charbons allumés, & dans chacun une once du plus fort tabac : placez au milieu un cinquième réchaud plein de feu avec une terrine où on a mis deux onces de vif argent. La vapeur de ce vif argent jointe à la fumée du tabac, fera mourir non-ſeulement tous les Charanſons, mais encore leurs œufs : il faut fermer les fenêtres & ſe rétirer promptement dès que le vif argent ſera ſur le feu, & ne rentrer que de 3 ou 4 heures après.

AUTRE REMEDE *contre les Charanſons.*

ſons. Lorſqu'on a cueilli le chanvre femelle, on en coupe les ſommités qui contiennent la graine, & on les étend ſur des draps pour les faire ſécher. Tout le ſecret conſiſte donc à placer les draps dans les greniers infectés de Charanſons; l'odeur de ces ſommités qui eſt très-forte fait périr ou fuir promptement tous ces inſectes.

INSECTES *appellés Tigres*. Les inſectes appellés Tigres font beaucoup de tort aux poiriers en eſpaliers & à quelques autres arbres. Pour en purger les jardins, au printemps, vers le mois de Mars, quand le ſoleil commence à échaufer les œufs de ces inſectes, il faut ſeringuer de l'eau bouillante dans le treillage, ſur les groſſes branches, & principalement dans les trous ou dans les crévaſſes des murs. On détruit ainſi tous les œufs, & même encore les pucerons. Chaque fois qu'on pompe l'eau bouillante, il faut tremper la ſeringue dans un ſeau d'eau froide, autrement elle ne prendroit point d'eau, l'air étant trop raréfié par la chaleur. Ce moyen ſimple eſt très-ſur; on en a fait l'expérience & toujours avec ſuccès.

LAIT. *Secret pour cailler le lait en un inſtant*. Lorſque vous voudrez faire un fromage ſur le champ, au lieu d'avoir recoursà la préſure dont le mélange avec le lait eſt dégoûtant pour bien des per-

ſonnes ; ayez un vaiſſeau bien net que vous frotterez en dedans avec du ſerpolet & du thim ſauvage ; verſez y enſuite le lait, il ſe caillera dans le moment.

LAIT, PETIT LAIT. *Méthode pour bien faire le petit lait qu'on donne aux malades* On doit choiſir d'abord le meilleur lait, & le plus nouveau trait qu'il ſoit poſſible d'avoir. On prend plus ou moins, ſuivant la quantité qu'on ſe propoſe de faire; on le met bouillir ſur le feu, & afin de le faire tourner, on y jette à meſure qu'il commence à bouillir un peu de crême de tartre, plus ou moins, ſelon qu'on s'apperçoit qu'il en faut pour le faire tourner, car il y a des laits qui ſe caillent plus aiſément que d'autres, mais le plus communément il faut une demi-once de crême de tartre pour faire cailler une pinte de lait ſur le feu. On ne doit jetter cette crême dans le lait qu'au moment qu'il eſt prêt à bouillir, & on le remue bien avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'il faſſe du caillebot de fromage. Pour lors on ôte le lait du feu, & on le paſſe à travers un linge blanc & fin pour en ſéparer la partie caſeuſe. Enſuite on laiſſe réfroidir la liqueur un bon quart d'heure : puis on prend pour chaque pinte de petit lait quatre blancs d'œufs que l'on bat bien, de manière qu'ils ne faſſent plus qu'une écume blanche. On jette ces blancs d'œufs ainſi battus dans le vaiſſeau où eſt

le lait, & on le remet bouillir une seconde fois sur le feu environ 4 ou cinq minutes. Quand il aura bouilli il sera clair supposé qu'on l'ait bien fait tourner la première fois. On le laisse ensuite un peu reposer & réfroidir, puis on le passe à travers un tamis dans lequel on a mis deux feuilles de papier brouillard : le petit lait y filtre peu à peu : on peut si on veut le passer à travers un entonnoir où on aura mis pareillement deux feuilles de papier pour le clarifier. Après cette opération, le petit lait ressemble à de l'eau de roche ; & il est tel qu'il le faut pour les malades.

LAPINS. *Moyen simple de prendre les lapins sans furets & sans armes à feu.* Ayez un certain nombre d'écrevisses : tendez des roches à plusieurs terriers, glissés dans chaque trou une écrevisse. L'écrevisse après quelque temps arrive au fond du trou, elle pique le lapin ; & s'y attache ; le lapin pour se débarrasser de l'écrevisse, veut sortir de son trou, il fuit avec l'écrevisse qu'il emporte, & vient se faire prendre dans la proche. Il est vrai qu'il faut un peu de patience parce que l'écrevisse va fort lentement ; mais enfin on n'attend pas en vain.

LARD, PETIT SALÉ, JAMBONS : *Moyen de conserver long-temps le lard, le petit salé & les jambons, & les empêcher de se*

rancir. Après avoir tiré les différentes piéces de chair du vaiſſeau dans lequel elles ont été ſalées, on eſt dans l'uſage de les expoſer au grand air pour les ſécher. Pour cet effet on les ſuſpend au plancher d'une chambre, & même dans des grandes cheminées, enfin qu'en ſéchant, les jambons ſur-tout contractent un certain goût de fumée qui eſt fort bon. Je ne blâme point cet uſage, il faut le continuer du moins juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec; mais les gens de la campagne & autres ne devroient pas ſe contenter de cette opération: ils croient avoir tout fait, & laiſſent le tout expoſé à l'air juſqu'à ce qu'ils jugent à propos de les vendre, ou de s'en ſervir pour leur propre conſommation. Cependant quand ils ont reſté ainſi trop long-temps, l'air, agiſſant avec trop de force ſur les quartiers de lard & les jambons, en détache toutes les parties aqueuſes les plus ſubtiles de la graiſſe & des chairs, qui auroient pu les corrompre, & enſuite lui fait contracter le mauvais goût de rance qui révolte le palais le moins délicat.

Pour prévenir cet inconvenient, il faut, ſuivant la méthode ordinaire, après avoir tiré le lard, les jambons, & le petit ſalé du ſaloir, les faire ſécher à l'air, en les ſuſpendant, ſoit au plancher ou dans les cheminées. Mais ſitôt qu'on s'apperçoit qu'ils ſont parfaitement ſecs, & il ne faut guère que quinze jours pour cela, ou

tout au plus trois ſemaines, on doit les ôter & ne les plus laiſſer à l'air. Alors mettez-les dans un tonneau à vin qui ſoit bien propre, & afin que les piéces ſoient ſéparées les unes des autres, mettez dans les entre-deux, du foin le plus excellent & le plus ſec que vous trouverez; car s'il étoit d'un mauvais goût, ou humide, il pourroit les gâter & leur communiquer ſa mauvaiſe odeur, de même que la bonne. Cela fait, ayez ſoin de bien recouvrir le tout avec du foin; fermez exactement le tonneau & le mettez dans un lieu frais, ou à la cave. Le lard & le jambon ſe conſerveront à merveille pendant deux ou trois ans ſans devenir rances. Cet avantage eſt aſſez conſidérable pour y faire attention.

LÉGUMES. *Moyen de faire cuire les légumes ſans eau pour pouvoir conſerver leur goût, & les manger dans toute leur bonté. Exemple d'une expérience faite ſur les aſperges.* Comme il eſt conſtant que les légumes que l'on fait cuire dans l'eau perdent leur goût à proportion du temps qu'ils cuiſent, puiſque ceux qui ont trop bouilli, n'ont plus aucune ſaveur, s'il y a un moyen de ne les point faire tremper, ce moyen mérite d'être éprouvé; c'eſt ce qui a été tenté avec ſuccès ſur les aſperges. On demandera comment faire cuire ſans eau, en voici la manière. Ayez une marmite ou un pot de terre verniſſé,

d'une grande profondeur, dans le fond duquel vous mettrez une assez grande quantité d'eau pour qu'elle ne tarisse point pendant tout le tems qui sera nécessaire de la faire bouillir. Trouvez moyen de suspendre en l'air dans votre vaisseau vos asperges, ensorte qu'elles ne touchent point à l'eau, pas même quand elle bout, un crochet ou un anneau attaché au milieu du couvercle de la marmite, suffira pour cet effet. On y arrachera le fil ou la ficelle qui contiendra les asperges en botte. Le pot de terre est sujet à plus de difficulté, mais on peut trouer le couvercle auprès de sa pomme ou de son bouton, & passer le fil par cette ouverture que l'on aura soin de boucher exactement avec de la pâte ou de la terre grasse; ou si l'on ne veut pas trouer le couvercle, on disposera en travers dans le vaisseau un baton ou une branche de fer soutenue par deux montans, qui pour plus grande sûreté répondront à un pied, & auront par ce moyen toute la consistance requise. Toutes choses étant ainsi disposées, on ouvrira la marmite ou le pot, & on lutera soigneusement avec de la pâte ou de la terre grasse le couvercle & le corps du vaisseau, afin qu'en aucune façon la vapeur n'en puisse sortir, mettez ensuite sur le feu & faites bouillir aussi long-temps que vous jugerez nécessaire: une heure suffira pour les asperges, lesquelles cuiront sans entrer dans l'eau, & vous les trou-

verez d'un goût infiniment ſupérieur à celui qu'elles ont étant préparées à l'ordinaire. On peut encore uſer d'une autre méthode que voici.

Faites cuire vos aſperges dans une tourtière, comme on a coutume de faire cuire la pâtiſſerie en mettant du feu deſſus & deſſous. Cependant la forme de la tourtière n'étant pas commode pour les aſperges & les autres légumes, on pourra faire faire des vaiſſeaux de cuivre étamés, ou mieux de fer battu, qui n'a point de danger de verd-de-gris, & d'une forme ovale un peu applatie, ſemblable à ces boëtes de carton pour des perruques que l'on met en voyage dans une valiſe. Les deux parties du vaiſſeau ſe joindront auſſi parfaitement que la tourtière avec ſon couvercle. On n'y mettra point d'eau, & le cuiſinier prendra garde de ne point donner d'abord un feu trop vif, les aſperges & autres légumes cuiront ainſi doucement dans leur jus, & conſerveront tout leur ſel. Cette ſeconde méthode nous paroît la meilleure: on pourra faire cuire de la même manière toutes ſortes de légumes & de fruits, comme pommes, poires & autres.

LIÉVRES, CHASSE DU LIÉVRE. *Moyen pour attirer les Liévres dans un endroit.* Il conſiſte à tuer une haze en chaleur, c'eſt la femelle du liévre, lui couper la nature, la tremper dans de l'huile d'aſpic,

en frotter la semelle de ses souliers & marcher sur l'herbe en différens endroits, les liévre y viéndront en foule.

LIMAÇONS. *Moyen de préserver les arbres des limaçons.* Ayez une corde de crin de la grosseur du petit doigt, entourez-en le corps de l'arbre où vous craignez des limaçons, & pour le plus sûr, faites lui faire plusieurs tours qui se joignent. Les crins qui s'échapent de la corde blesseront infailliblement le limaçon dont la peau est tendre & délicate. Cette barrière le forcera de reculer l'orsqu'il tentera de monter, & d'aller chercher ailleurs sa pature.

A l'égard des Fourmis, entourez le corps d'un arbre de cette suie qui pend par flocons dans les cheminées. Comme elles détestent la suie, on peut s'assurer que jamais fourmi n'entreprendra de surmonter cet obstacle: on pourra former un large cordon ou deux s'il est nécessaire, avec cette suie.

LINGE. *Méthode de blanchir le linge comme en Hollande, & qui le conserve.* Lorsqu'une Blanchisseuse de Hollande à ramassé son linge, elle le prend piéce à piéce & l'empâte en différens endroits de savon noir: elle le met ensuite dans un cuvier qui n'a point d'égoût comme les nôtres, & le couvre d'un gros drap que l'on nomme un *cendrier*. Pendant que ce-

la ſe fait, une chaudiere pleine d'eau, dans laquelle on a jetté des cendres, bout ſur le feu, & lorſque les cendres ont bien bouilli, on verſe l'eau dans le cuvier par deſſus le cendrier dont l'office eſt d'arrêter les cendres qui peuvent être écoulées avec l'eau : il eſt cenſé que l'on proportionne la quantité de l'eau à celle du linge. L'eau bouillante étant verſée, on couvre le cuvier, & on le laiſſe ainſi repoſer l'eſpace au moins de cinq ou ſix heures : au bout de ce temps, elles retirent leur linge & le ſavonnent à la main comme on fait ici le linge le plus fin, & on l'envoie au blecke.

Le *blecke* eſt un pré fermé communément des foſſés, & quelquefois des haies, & traverſé, ſelon ſa grandeur, d'un ou de pluſieurs canaux aſſez profonds pour qu'en plongeant une pêle dans l'eau, on ne puiſſe pas toucher la vaſe ni la troubler. Le linge eſt étendu ſur l'herbe le long des canaux & on l'arroſe pendant deux ou trois jours, auſſi ſouvent qu'il ſéche ; cette opération ſe fait avec une pêle à eau qui jette l'eau à une aſſez grande diſtance pour mouiller beaucoup de linge ; lorſque ce linge eſt ſuffiſamment blanc on le met au bleu, puis on le renvoie à la blanchiſſeuſe qui a ſoin de le faire ſécher à meſure qu'elle veut le repaſſer.

Ce blanchiſſage comme on voit, eſt bien moins pénible que le nôtre & ne coûte pas plus de temps. Il ſemble que

dans nos campagnes quantité de perſonnes ſe pourroient former un *Blecke*, les uns à moins de frais que les autres; & qu'au reſte, la dépenſe qu'on s'occaſionneroit par-là, ſeroit toujours avantageuſement compenſée par le double agrément de conſerver ſon linge, & de l'avoir d'une blancheur parfaite.

MANIERE *de blanchir le linge fin.* Lorſque l'on a du linge fin & propre que l'on veut blanchir, & cependant le ménager, il faut 1°. Le paſſer dans une eau légère de ſavon pour le détremper, quand il y aura reſté aſſez de temps pour en être imbibé, & le mettre dans un cuvier ſans le tordre ni en exprimer cette eau, on y arrangera les différentes piéces les unes ſur les autres à plat & par couches égales. Obſervez cependant que le cuvier ne doit jamais être bien profond : il ſuffira du moins qu'on y mette un pied & demi d'épaiſſeur de linge, nous en dirons la raiſon. On ſe ſervira pour la leſſive de bonnes cendres, provenant de bois neuf, c'eſt-à dire qui n'ait point florté ſur l'eau. La cendre de chêne eſt très-bonne, mais celle qui eſt faite avec des arbres à fruit, eſt préférable à tout autre. Avant d'employer ces cendres, il faut les faire paſſer par un crible ou un tamis pour en ôter toutes les malproprétés qui pourroient s'y rencontrer, comme les petits charbons ou autres. De quelque nature que ſoient les cendres, elles ſont bien meil-

leures lorſqu'on les a faits recuire au four une ſeconde fois, en les y mettant auſſitôt qu'on en ôte le pain, & y faiſant brûler quelques fagots. Il eſt bon, ſi on le peut, de les jetter encore toutes chaudes dans une grande chaudiere où on a fait bien chauffer de l'eau. La doſe eſt environ un quart de cendres pour la quantité que l'on a d'eau, c'eſt-à-dire que pour un ſeau de cendres, il faut mettre quatre ſeaux d'eau. On fait bouillir le tout enſemble aſſez doucement pendant trois ou quatre heures. Quand la leſſive eſt faite, on la retire de deſſus le feu, & on la laiſſe repoſer, après quoi on la tire au clair, en la verſant par inclination dans un autre vaiſſeau. Dans cet état on verſe la leſſive ſur le linge qui eſt dans le cuvier, & l'on y en met la quantité qu'il faut, pour que le linge en ſoit bien imbibé, & que la leſſive le recouvre par deſſus de la hauteur d'environ deux pouces. On laiſſe couler cette leſſive à travers le linge & ſortir par le fond du cuvier au moyen d'une canule, laquelle voiture tout de ſuite dans la chaudiere qui eſt ſur le feu à la portée du cuvier : on fait chauffer cette leſſive inſenſiblement & par gradation ; puis on la renverſe de nouveau dans le cuvier ſur le linge, & on continue à faire chauffer toujours cette leſſive à meſure qu'elle coule du cuvier. Mais il faut bien ſe garder de la faire chauffer juſqu'au point de la faire bouillir, car la trop grande chaleur

gâte le linge & même le brûle.

Il faut donc observer avec beaucoup d'attention que la lessive qui sortira par la canule, ne soit pas si chaude que l'on ne puisse l'endurer avec la main sans se brûler. On coulera de cette façon la lessive huit à neuf heures de suite pour le moins & avec une chaleur toujours égale. Ensuite on laissera tremper le linge dans cette lessive toute chaude pendant environ huit autres heures en bouchant la canule & couvrant bien le cuvier pour l'empêcher de se réfroidir.

Quand le linge aura bien trempé, on le tirera tout chaud du cuvier, à mesure qu'on le lavera dans une eau bien claire, & qui, s'il est possible, ne soit pas trop froide. Les eaux de rivière en été sont les meilleures. On se gardera bien de fraper ce linge trop fort, mais on se contentera de le frotter légérement entre les mains ou sur une planche unie que les laveuses auront devant elles, en le rinçant de temps en temps dans l'eau claire, le tordant un peu à chaque fois pour faire sortir l'eau sale jusqu'à ce qu'on s'apperçoive que l'eau en soit très-claire. Alors on étendra ce linge à plat au Soleil sur un pré dont l'herbe soit propre & pendant le cours de la journée on versera de l'eau dessus à plusieurs repriſes avec un arrosoir de jardinier, à mesure qu'on verra qu'il se séche & on le retournera deux ou trois fois sans dessus dessous. Le Soleil & cet-

te eau acheveront de lui donner un luſtre & un blanc très-parfait. Il faut pour cela que le linge demeure expoſé trois jours deſuite au Soleil, & au ſerein; ſi l'on veut; mais le Soleil ſeul peut ſuffire. On le plie à demi-ſec, & on le repaſſe enſuite.

Cette opération comme on voit n'eſt pas difficile, bien des perſonnes la pratiquent à peu-près de même, mais elles manquent de donner à leur linge cette blancheur qui en fait le mérite, parce qu'elles négligent tous les petits ſoins que l'on vient de preſcrire.

MANIERE *de blanchir les blondes pour coëfures de femmes.* Faites ſucceſſivement deux eaux de ſavon au bleu, dans leſquelles vous ferez bouillir les blondes une heure à chaque fois, enſuite vous le ferez bouillir dans une ſeule eau ſans bleu & ſans les rincer. Puis mettez-les à la gomme Arabique avec de l'eau de vie & de l'alun; enfin ſouffrez-les légérement, & les repaſſez à demi-mouillées.

LOUPS. *Piège pour prendre les loups.* La plûpart des pièges indiqués dans des livres ſont rarement tendus avec ſuccès: car il arrive ſouvent que le loup eſt aſſez fin & aſſez heureux pour enlever l'amorce ſans être pris; de ſorte que l'on regarde comme un grand coup de bonheur d'en prendre ou tuer un ſeul dans le cours

d'une année. En voici un qui a été imaginé depuis peu par un membre de l'Académie des Sciences d'Amiens ; & que l'on a regarde infaillible.

On fait deux enceintes de pieux l'une dans l'autre, & dont l'eſpace entre elles, n'a de l'argeur que pour que le loup puiſſe y marcher : les pieux doivent n'avoir entr'eux qu'un pouce de diſtance, & être élevées de terre de quatre pieds. On doit les affermir en les entrelaſſant avec de l'oſier. L'enceinte intérieure doit avoir huit à dix pieds de diamettre (ou de largeur) dans le centre on place une eſpece de cage où l'on enferme une vieille brebis ou une oie; & l'on choiſit ces animaux préférablement à d'autres, parce qu'ils ne ceſſent point de crier, l'orſqu'ils ſe trouvent ſeuls, & puis leurs cris ſont très-propres à attirer les loups. Chacune de ces enceintes a ſa porte, celle de l'enceinte intérieure eſt fermée de façon que le loup ne la puiſſe ouvrir & ne ſert que pour pouvoir entrer lorſqu'on veut enfermer la brebis ou l'oie dans la cage : cependant la haie doit être conſtruire de façon que le loup puiſſe voir & ſentir la proie, ſans avoit la liberté d'en approcher La porte de la première enceinte doit être ouverte de toute la diſtance qui ſe trouve entre les deux enceintes. Or cette diſtance doit être aſſez grande pour que le loup puiſſe paſſer aiſément, & aſſez étroite pour ne lui permettre aucun mouvement

un peu grand à droite ni à gauche, c'eſt ce qu'il faut obſerver exactement, parcequ'en cela ſeul réſide toute l'utilité du piége.

Les choſes étant ainſi diſpoſées, on doit s'attendre que le loup, entendant la brebis bêler, ou l'oie crier, ne manquera pas d'accourir: il entrera par l'eſpace que laiſſera la porte qui eſt ouverte, il tournera dans l'enceinte, & viendra rencontrer le derrière de la porte : alors comme il ne pourra ni reculer ni ſe retourner, il heurtera, cette porte qui n'étant arrêtée que foiblement ſe fermera d'elle-même au moyen d'un cliquet dont on aura eu ſoin de la garnir. Ainſi le loup ſe trouvant enfermé tournera ſans ceſſe entre les deux enceintes ſans pouvoir jamais franchir ni l'une ni l'autre, parce que tout animal qui veut ſauter ſe met en ligne droite vis-à-vis l'eſpace qu'il veut franchir ; mais ici ce loup ne le peut à cauſe de l'eſpace trop étroit, & parce qu'il a toujours le corps un peu plié à cauſe de la ligne circulaire que décrivent les deux enceintes. On ſera donc aſſuré en y retournant le matin, de trouver vivant le loup qui y ſera entré, & on ſera le maître ou de l'aſſommer dans l'enceinte, on de lui paſſer dans le col un las coulant pour le tirer de là, & le donner à étrangler aux chiens. Cette dernière façon eſt la plus prudente, car ſi on répand le ſang du loup ſur la place, on peut conter que, quelque appas qu'on mette dans le piége, de long-temps

aucun loup n'en approchera. Ce piège a cette commodité qu'etant une fois dreſſé, il dure autant que les pieux dont il eſt formé.

AUTRE *Moyen de détruire les loups & autres bêtes féroces de tout un canton.* Ce moyen conſiſte dans une eſpèce de poiſon & dans la compoſition d'un appas qui attire ces animaux de très-loin.

Compoſition de l'appas. On met dans un pot de terre bien propre un oignon blanc en quartier, trois cuillerées de ſaindoux, trois pincées de poudre de fenugrec, autant d'Iris de Florence & de ſeconde écorce de morelle ou regliſſe ſauvage, gros comme un œuf de galbanum & une pincée de galanga en poudre. Il faut faire cuire le tout 7 à 8 minutes à un petit feu clair & ſans fumée. On retire enſuite le pot dans lequel on jette gros comme une feve de camphre écraſé: on remue la compoſition, & on la couvre crainte de l'évaporation du camphre: elle doit être enſuite paſſée dans un gros linge. Cet appas attire les renards comme les loups; mais ils y donnent encore mieux quand on ſubſtitue au galbanum & au galanga, une vingtaine de gouttes d'huile d'hanetons ou d'anis au défaut de cette huile: il ſe conſerve dans un pot de terre couvert d'un parchemin mouillé.

Uſage de cet appas. On prend un corbeau,

beau, oiseau de proie ou une volaille morte de maladie, ou un derrière de renard, on le presente à un feu clair, & on le graisse ensuite avec un peu de cet appas : au défaut on peut prendre des vuidanges de volaille ou de liévre, également préparées, mais il faut alors les mettre dans un sac de crin à claire voie, également graissé avec cette composition. Pour mieux réussir, un Garde-chasse ou autre se munit de petits morceaux de pain de la grosseur d'un œuf de pigeon, garnis de la croute de dessous, & qu'on a fait frire dans la graisse en question, dont il enduit la semelle de ses souliers. Il attache avec un fil de crin l'appas à une longue gaule, & il le traîne à terre & de côté, pour que l'odeur de ses traces n'inquiete pas les animaux qu'on cherche à attirer : il va sur le bord du bois & autres lieux que les loups fréquentent le plus ; observant de répandre à longues distances sur la traînée, les petits morceaux de pain.

Usage & composition du poison. Il faut prendre quatre onces de noix vomique rapée, la plus recente, autant de verre pilé, une once ou un peu moins, si l'on veut, d'éponge coupée en morceau que l'on fait un peu frire, & sur-tout de maniere que ces morceaux ne soient point brûlés, on y ajoute une poignée d'oignon de vachettes ou fausses tulippes ; c'est une espèce de tulippe sauvage qui croît dans les

près, & qui pouſſe en Septembre des fleurs tirant ſur le lila. On peut joindre du ſel à cette compoſition, les loups en ſont plus ulcérés, boivent & périſſent encore plutôt. Si on a des noyaux de ceriſes noires on les concaſſes & on les joint aux autres poiſons.

On prend un chien deſtiné à être détruit, & on lui fait avaler trois boulettes groſſes comme des noix de ces poiſons mêlés avec de la viande hachée : le chien meurt peu après, & le venin ſe mêle dans ſon ſang : enſuite avec une broche de fer on fait douze à quinze ouvertures dans le corps, la gorge & les cuiſſes de cet animal, dans leſquelles, à l'aide d'un entonnoir de tole, on inſinue le poiſon le plus profondément qu'il eſt poſſible. On prépare de même les renards écorchés & les petits chiens de lait, & on renferme les ouvertures avec de la fiente de vache. La doſe de poiſon ci-deſſus preſcrite, eſt un gros pour un chien de la taille de ceux des bergers, moitié ſuffit pour un renard, le quart pour un petit chien de lait.

On place enſuite l'animal ainſi empoiſonné au milieu d'un trou fait en terre de la profondeur de deux pieds; & dans lequel on a eu ſoin de jetter une certaine quantité de fumier de cheval. Après avoir recouvert ce trou de terre bien battue, on y laiſſe l'animal trois jours en hyver, & vingt-quatre heures en été, pendant leſquels le poiſon ſe fond & s'inſinue dans

toutes ſes parties. Enſuite on le retire, & on le met ſur la traînée qui a été préparée de la manière indiquée ci-deſſus, & autant qu'il eſt poſſible dans une pièce enſemencée de bled ou de ſeigle, préférant celles qui ſe trouvent à la proximité des rivières ou ruiſſeaux, & en obſervant toujours de le placer à plus de ſoixante pas des hais ou buiſſons qui cauſent de la méfiance aux vieux loups. On ne doit jamais traîner les cadavres avec de la corde ni les appas que les loups éventent & craignent, mais avec un lien de bois ou un crochet qu'on paſſe dans le jarret de l'animal ; il faut auſſi que celui qui tend ce piége évite de conſerver dans ſes mains ou dans ſes habits aucune odeur de tabac.

Si dans l'eſpace de deux lieues à la ronde, il ſe trouve des loups, ils ſeront attirés, & l'animal préparé ſera dévoré dans moins de neuf jours, ſans qu'il ſoit à craindre qu'aucun chien ni cheval n'en approche, mais les loups ne manqueront pas de crever.

MAINS. *Pâte pour les mains.* Prenez amandes douces pelées une livre, poudre d'Iris une once, pignons 4 onces, ſemence de baleine une once, pilez bien le tout enſemble, juſqu'à ce qu'il ſoit en conſiſtance de pâte. Incorporez le tout avec deux onces d'huile de quatre ſemences froides, & les jaunes de deux

œufs frais: faites le bouillir dans un poëlon avec un demi-ſeptier d'eau roſe, en remuant toujours avec une ſpatule, juſqu'à ce que la pâte n'adhére plus au poëlon: il en faut frotter les mains ſoir & matin, & elles deviendront très-blanches.

AUTRE *pâte plus ſimple*. Prenez amandes amères pelées, une livre que vous pilerez, puis ajoutez-y une once de céruſe, une demi-once d'amidon, les jaunes de quatre œufs frais: faites bouillir le tout dans un poëlon avec ſix onces d'eſprit de vin, & faites comme pour la pommade précédente: il faut en prendre gros comme une noix, & s'en frotter les mains ſur leſquelles vous jetterez un peu d'eau; puis il les faut eſſuyer avec un linge blanc.

MARONS D'INDE. *Moyen d'ôter aux marons d'Inde leur amertume, & les rendre propres à ſervir d'aliment aux animaux.* Il faut remplir un grand cuvier d'eau commune, y jetter les marons d'Inde & les laiſſer tremper pendant quelques jours: ils s'amoliſſent, & en ſe gonflant, ils commencent à perdre un peu de leur mauvaiſe amertume. Au bout de quelques jours, on jette cette première eau, & l'on en remet de nouvelle. Après quatre ou cinq opérations ſemblables, les marons deviennent très-doux. Pour s'aſſurer de l'effet de l'eau, chaque fois qu'on

la change, on tâte le goût du maron, & l'on continue jusqu'à ce qu'il soit à son point. On broie ensuite les marons, & on les réduit en une espèce de pâte dont on peut donner à manger à la volaille, & aux porcs pour les engraisser.

MOYEN *de se servir de la lessive du maron d'Inde pour le savonnage.* La préparation en est très-simple. On prend des marons d'Inde qu'on laisse sécher, & après en avoir ôté la coque rousse, on les met en poudre. On détrempe ensuite cette poudre dans une quantité d'eau suffisante qui devient aussi propre à savonner qu'une eau saturée de véritable savon. Cette espèce de savon nettoie le linge aussi bien que le savon ordinaire. Ce petit secret peut être utile aux gens de la campagne, & il est dû à M. Morau.

AUTRE *moyen de préparer les marons d'Inde pour engraisser le bétail.* Il faut d'abord faire de l'eau de chaux, c'est-à-dire jetter vingt à vingt-quatre pintes d'eau sur la huitième partie d'un boisseau de chaux vive mise au fond d'un petit cuvier à lessive garni d'un drap de toile très-serrée. Quand la chaux a été bien éteinte, on tire l'eau emprégnée de ses sels par le conduit ordinaire des cuviers; & on fait bouillir quelque-temps dans cette eau les marons, après les avoir piqués en deux ou trois endroits. Lorsqu'ils

ont été assez amolis, on les fait peler; & ensuite tremper pendant 24 heures dans l'eau fraîche : alors on les emploie avec succès & profit pour engraisser le bétail. Cependant on ne conseille pas de présenter ces marons, quoique ainsi préparés, aux bêtes qui portent ou qui nourrissent.

MATELAS. *Moyen d'avoir des matelas qui ne s'affaissent point dans leur milieu par le poids du corps.* Pour procurer ces effet, au lieu de faire les matelas comme on les fait ordinairement, on doit les faire double, c'est-à-dire donner une longueur double de l'ordinaire : ensuite on doit réunir les deux bouts, de manière que les toiles y soient cousues ensemble, & que la laine y soit arrangée & piquée comme ailleurs sans aucune différence. Ce matelas aura ainsi la forme d'un manchon, qui roulera sans cesse & sans fin, & qui se trouvera toujours plié en double : on le mettra sur le lit de cette façon, & il y fera le même effet que deux matelas l'un sur l'autre. Il ne faut ni plus de toile ni plus de laine pour ce matelas double que pour les deux séparément.

Si l'on est dans l'usage de n'avoir qu'un matelas, pour lui donner cette forme, on le feroit de moitié moins épais, & l'on n'auroit que la toile de plus à ajouter. L'avantage qu'il y a dans cette invention, c'est que chaque fois qu'on fait

le lit, on peut aiſément rouler ce matelas de manière que la partie qui a ſervi ſous les reins ſe trouve aux pieds, ou à la tête en deſſus, enſuite par deſſous, & ſucceſſivement toutes les parties du matelas paſſent ainſi dans les endroits où la compreſſion eſt la plus grande. On peut même de temps en temps retourner le matelas comme on fait un bas en mettant en dedans ſa ſurface extérieure & en dehors celle qui eſt en dedans, & on le rafraîchit ainſi facilement. Un matelas conſtruit & changé de cette façon en dure bien d'avantage & on eſt bien mieux couché.

MER. *Manière de rendre l'eau de la mer douce.* Ce ſecret conſiſte d'abord dans une précipitation faite avec l'huile de tartre, & enſuite à diſtiler l'eau de mer. Le fourneau qu'il faut avoir pour cela, n'occupe pas beaucoup de place, & il eſt conſtruit de manière qu'avec peu de bois ou de charbon de terre, on peut diſtiller en un jour vingt-quatre pots d'eau. On fait paſſer le tuyau par un trou hors du vaiſſeau & rentrer par un autre. Par ce moyen on épargne la place que tiendroit le réfrigérant, ainſi que l'embarras de changer l'eau. On ajoute à ces opérations celles de filtrer l'eau, afin d'en corriger par là la malignité. Cette filtration ſe fait à l'aide d'une terre particulière qui ſe mêle avec de l'eau diſtilée,

& qui à la fin tombe au fond du vaſe. M. Hauton Anglois, l'Inventeur de ce ſecret, ſoutient que cet eau diſtilée eſt fort ſaine, & dit qu'il en a fait boire à des hommes & à des animaux ſans qu'elle leur ait fait aucun mal ; & que cette terre particulière délayée avec l'eau diſtilée émouſſe les pointes des eſprits volatifs du ſel & leur ſert comme de gaines.

AUTRE *méthode de rendre potable l'eau de la mer, trouvée par un chimiſte Anglois, en* 1754. Il faut mettre vingt galons d'eau de mer dans un alembic avec ſix onces de *lapis infernalis*, & pareille quantité d'os calcinés réduits en poudre. Au bout de deux heures & demie, on aura quinze galons d'eau parfaitement douce & ſaine. On n'a beſoin pour cette opération que d'un demi boiſſeau de charbon. Cette proportion d'ingrédiens ſuffit dans les mers Septenttionales, mais dans quelques parties de la Méditerranée & des mers des Indes où l'eau eſt plus bitumineuſe, & plus ſalée, il eſt néceſſaire d'ajouter trois onces d'os calcinés, & autant de pierre infernale.

Au reſte, il faut obſerver qu'il eſt dangereux de conſerver de la boiſſon dans les vaſes où a ſéjourné la pierre infernale, & qu'ils ne peuvent plus ſervir à d'autre uſage. On a calculé les frais de la pinte d'eau de mer rendue potable, elle reviendra environ à huit ſols de France.

MOUCHES

MOUCHES. *Moyen pour être délivré des mouches incommodes & importunes qui gâtent les tableaux & les meubles.* Il faut prendre de l'huile de l'aurier, & en frotter en plusieurs endroits les murs ou la boiserie d'une chambre, les mouches n'en peuvent souffrir l'odeur, ainsi elles déserteront. On renouvelle de temps en temps cette opération, & l'on peut laisser ses fenêtres ouvertes. On peut employer ce remède dans les offices, dans les cuisines, dans les salles à manger, & dans tous les lieux où elles sont les plus incommodes. L'odeur de l'huile de l aurier quoiqu'un peu forte est très-supportable, & c'est un petit mal à souffrir pour garantir d'un plus grand.

MOYEN *efficace de garantir les chevaux contre les mouches & toute autre espèce d'insectes.* Ce moyen consiste à les frotter tous les matins avec des feuilles de noyer.

MONTRES, MÉRIDIENNE & CADRAN. *Méthode de tracer facilement une Méridienne.* Les personnes qui font un voyage de quelques cours, étant arrivées à un certain lieu, s'apperçoivent que leurs montres sont dérangées. Or, pour les remettre, il suffira de tracer une méridienne.

Pour cet effet, le premier jour, décrivez avec un compas, sur un plan hori-

ſontal quelconque, pluſieurs cercles concentriques; lorſque vous aurez retiré la pointe du compas du centre, enfoncez dans le petit trou que le compas aura fait, un ſtyle, ayant ſoin qu'il ſoit le plus perpendiculaire [ou droit] qu'il ſe pourra, une groſſe aiguille à coudre ſuffit pour ce ſtyle. Vers les neuf heures du matin, remarquez ſur quel cercle porte l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille, & faites à cet endroit une marque. Un peu avant trois heures après midi, retournez à vos cercles, & attendez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille porte ſur le même cercle : faites encore une marque à cet endroit. A la ſuite de chacun de ces deux points, décrivez à volonté des portions de cercle: après quoi tirez une ligne droite ſur les deux points, où ces portions de cercle ſe couperont; voilà votre méridienne ſur laquelle le lendemain à midi vous pourrez régler votre montre.

Si l'on fait cette opération dans les ſolſtices, c'eſt-à-dire environ le jour le plus long ou le plus court de l'année : la méridienne ſera plus juſte que dans les autres temps, parce qu'on évitera alors la déclinaiſon du ſoleil. Un compas & une régle ſuffiſent pour cette opération.

Lorſqu'on fait route vers l'Occident, une montre doit paroître avancer, ſi c'eſt vers l'Orient, elle doit paroître retarder. Pour ſçavoir donc ſi elle va bien,

il faut ſavoir la longitude de la Ville où l'on ſe trouve, & la comparer à celle de l'endroit d'où on eſt parti afin de voir ſi la différence entre l'heure de la montre & celle du lieu où l'on eſt, répond à la différence des longitudes. Si, par exemple, étant parti de Paris, on eſt arrivé à Vienne en Autriche, on doit trouver ſa montre en retard de Paris d'une heure, parce que cette Ville étant plus Orientale que Paris de quinze dégrés, il eſt une heure à Vienne lorſqu'il n'eſt que midi à Paris. cette dernière remarque eſt tirées des Etrennes Cronométriques par M. le Roi l'aîné, 1758

MOYEN *de ſe faire à ſoi-même un cadran naturel pour ſavoir quelle heure il eſt, ſans avoir ni montre ni cadran ordinaire ou artificiel.* Il n'eſt autre choſe que la main gauche tendue bien horiſontalement ou ſoleil. Pour cet effet, raillez de la longueur du doigt index, ou qui vient après le pouce, à prendre depuis ſa racine ju'qu'à ſon extrêmité, un brin de paille, ou bien un petit morceau de bois : étendez enſuite la main gauche à plat, & le plus horiſontalement qu'il eſt poſſible, ayant le pouce couché le long du poigt index. Tenez la paille ou le morceau de bois perpendiculerement entre le pouce & l'index : p réſentez ainſi la main au ſoleil les doigts étant bien également étendus : tournez & arrangez la

main de façon que l'ombre du muſcule ou chair qui eſt au-deſſous du pouce, parvienne juſqu'à la ligne du milieu de la main. Cela fait, ſachez que l'extrêmité de l'ombre de l'aiguille ou paille portant au bout de l'index, marque 5 heures du matin, & 7 heures du ſoir.

La fin de l'ombre de l'aiguille portant ou bout du doigt du milieu de la main, donne 6 heures du matin, & 6 heures du ſoir.

A l'extrêmité du doigt ſuivant, appellé annulaire, cette même ombre donne ſept heures du matin, & 5 heures du ſoir.

A l'extrêmité du petit doigt elle donne 8 heures du matin, & 4 heures du ſoir.

Lorſque cette ombre arrive à la première jointure du petit doigt, elle donne 9 heures du matin, & 3 heures après midi.

Lorſqu'elle arrive à la ſeconde jointure du petit doigt, elle donne 10 heures du matin, & 2 heures après midi.

Lorſqu'elle parvient à la racine du petit doigt, elle donne 11 heures du matin, & 1 heure après midi.

Enfin lorſqu'elle deſcend ſur la ligne de la main la plus voiſine du petit doigt, elle marque midi.

On pourroit peut-être ſe tromper de 11 heures à 1 heure; mais en recommençant l'opération un quart-d'heure après, on reconnoîtra facilement la vérité, puiſ-

qu'il ſera aiſé de voir ſi l'ombre deſcend, ou ſi elle remonte : ſi elle deſcend, elle marquoit 11 heures ; ſi elle remonte, elle marquoit une heure.

Quoique ce cadran ne ſoit point de la dernière préciſion, il eſt conſtant qu'il enſeigne l'heure à peu de choſe près : il demande ſeulement un peu d'adreſſe & beaucoup d'attention.

Voici un autre cadran naturel qui paroîtra peut-être plus facile. Tâchez de le bien comprendre. Levez les mains en l'air à la hauteur de votre viſage : étendez-les, & faites en ſorte qu'elles ſoient autant également élevées qu'il eſt poſſible, Collez vos pouces l'un contre l'autre par leur bout, écartez le plus que vous pourrez vos mains : tournez enſuite vos mains ainſi perpendiculairement étendues du coté du ſoleil, de façon que l'ombre du doigt du milieu de la main gauche, porte ſur les doigts de la main droite.

Si l'extrêmité de cette ombre ſe termine au bout du doigt du milieu de la main droite, il eſt 6 heures du matin ou du ſoir.

Si elle ſe termine au bout de l'index, il eſt 7 heures du matin, ou 5 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la première jointure de l'index, il eſt 8 heures du matin, ou 4 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la ſeconde jointu-

re de l'index, il eſt 9 heures du matin, ou 3 heures du ſoir.

Si elle ſe termine à la troiſième jointure de l'index il eſt 10 heures du matin, ou 2 heures après midi.

Si elle ſe termine à la racine de lindex, il eſt 11 heures du matin, ou une heure après midi.

Si elle ſe termine au milieu du grand muſcule ou chair qui ſépare le pouce de l'index, il eſt midi.

Ce cadran n'eſt ſûr que les jours des équinoxes ainſi que quelques jours avant & après le 21 Mars & le 23 Septembre, parce qu'alors le ſoleil ſe leve & ſe couche à ſix heures ou environ : hors ces deux temps on ſe tromperoit:

NAGEOIRES, *ou moyen de nager ſans courir riſque de ſe noyer.* Prenez un morceau de liége de la meilleure & de la plus légère eſpèce : coupez-le en forme d'ovale, & de la grandeur d'un empan : élevez-en le bord d'un côté conſidérablement, en y appliquant une autre pièce au cas que le liége ne ſoit pas aſſez épais: creuſez tant ſoit peu l'autre côté, de façon qu'il puiſſe s'adapter aiſément du côté gauche de la poitrine : faites-en de même d'un autre morceau tout pareil pour le côté droit. Suivez la même méthode pour deux autres morceaux ſemblables, afin de couvrir l'une & l'autre épaule: couvrez toutes ces piéces, de cuir ou de parche-

min, ou de toute autre choſe propre à empêcher l'eau d'y entrer ; couſez-en bien les bords & tout autour de la cavité : joignez les deux piéces des épaules par une courroie aſſez longue, & à chacun de leur côté, & reuniſſez-les, aux piéces de la poitrine par de ſemblables courroies qui prennent par deſſus les épaules & ſous les aiſſelles : uniſſez enſuite ces dernières piéces par deux courroies fermées par une boucle. Il faut que ces courroies ſoient d'un cuir ſouple & docile, de la largeur de trois doigts & que le plus gros bout de la piéce ovale ſoit par deſſus. Toutes ces pièces doivent être proportionnées à la taille & à la groſſeur de ceux à qui elles ſont deſtinées. Armé de cette nouvelle machine, vous pourrez ſans riſque courir les rivières pour votre plaiſir, & même échapper au naufrage ſur la mer, pourvu que vous ne ſoyez pas trop éloigné des côtes. Depuis que l'invention de ce préſervatif a été connu du Public, pluſieurs perſonnes en Angleterre s'en ſont munies, & en ont voulu faire l'eſſai ſous le pont de la Tamiſe, où il y a une chûte d'eau conſidérable. D'abord deux hommes munis de leurs jaquettes de liége, paſſerent ſous les arches ſans ſe ſervir ni de leurs bras, ni de leurs jambes, l'un deux ayant un ſabre nud à la main. On vit enſuite paroître deux hommes & une femme, un bonnet ſur la tête, garni de rubans couleur

de roſe avec leur corſet de liége : ils furent ſuivis par deux hommes : ils danſerent tous un temps conſidérable dans le courant, à la vue d'un millier des ſpectateurs qui les entourroient dans des bateaux. Un de ces hommes préſenta des pommes aux Dames, mangea un morceau de pain & de fromage, & tira un coup de piſtolet. Ce ſpectacle n'avoit rien d'indécent : ils avoient tous des chemiſes de flanelles & des caleçons de toile.

AUTRE *moyen de traverſer une riviére à la nage ſans ſavoir nager.* Prenez 8 veſſies de cochon ou de bœuf que vous enflerez aux trois quarts : bâtiſſez-les, & les aſſujettiſſez entre deux toiles fortes qui les embraſſent : ces veſſies ſont miſes quatre à quatre de chaque côté : l'une de ces toiles aura un pied de longueur, & aſſez de largeur pour atteindred'une épaule à l'autre. On y fera par le haut deux épaulettes qui paſſeront par deſſous les bras, & après avoir emboîté toute l'épaule, s'attacheront par derrière avec des courroies ou des boutons,enſorte que cette toile couvrira l'eſtomac, & depuis le col juſqu'au nombril.C'eſt ſur cette première toile qu'on placera les veſſies, 4 à droite & 4 à gauche, laiſſant entre les deux rangées, vers le milieu un petit intervalle de 4 pouces environ de largeur, pour que l'eſtomac puiſſe s'y loger. Après avoir en-

flé ces veſſies à-peu-près au trois quarts, comme on l'a dit, on mettra par deſſus un autre quarré de toile neuve ſemblable au premier, qui recouvrira ces veſſies, & que l'on coudra parfaitement à la première toile ſur tous les bords, & même entre les intervalles des veſſies, & au milieu de l'eſtomach. Si on n'enfle pas entièrement les veſſies, c'eſt afin qu'elles puiſſent mieux s'arranger entre les deux voiles : cela formera comme deux poches, une ſous chaque mammelle. Comme ces veſſies ont chacune un cou aſſez long par où on les enfle, il eſt aiſé de faire paſſer ce cou à travers la toile qui les recouvre, & de l'arrêter en faiſant quelques points avec une aiguille, ſans pourtant percer en dedans du cou, ce qui eſt facile, parce que la veſſie eſt toujours un peu charnue en cet endroit, & qu'une aiguille fine peut aiſément entrer dans la chair, ſans percer tout-à-fait la veſſie. Dès que le cou des veſſies ſortira des poches, on aura la facilité de les enfler & déſenfler quand & autant qu'on le voudra, afin que la poche de la toile ſoit bien pleine & bien tendue. Le volume de ces 8 veſſies ſera à peu-près équivalent à un demi-pied cubique d'air, & vaudra dans l'eau un poids qui répond à 35 livres de péſanteur. Ainſi tout homme qui aura deux poches ſemblables bien ajuſtées ſur ſon eſtomach, & qui ne pourront jamais ſe déranger, étant attachées comme on vient

de le preſcrire, ne courra au riſque de ſe noyer, quelque large & profonde que ſoit une rivière qu'il voudra traverſer à la nage. Avec cet attirail on eſt parfaitement ſoutenu ; & on peut même ſi on le veut porter ſur la tête, ſans danger ; un paquet de plus de 20 livres péſant. Si on veut mettre ces eſpèces de nageoires par deſſus les vêtemens, on le peut faire ſans qu'ils nuiſent en rien, pourvu qu'on en ait toujours les bras libres pour diriger les mouvemens du corps vers le coté où l'on veut aller. Ce moyen eſt pareillement excellent pour apprendre à nager.

ŒUFS. *Moyen de tenir frais les œufs pendant quelques jours.* d'Abord il faut qu'ils ſoient nouvellement pondus, enſuite mettez-les dans de l'eau fraîche, & de manière que l'eau paſſe par deſſus les œufs, & changez-les d'eau tous les jours, ou bien mettez-les dans des pots, & verſez deſſus de la graiſſe de mouton fondue, mais point trop chaude. De cette manière on peut les conſerver frais pendant plus d'un mois. On peut encore, pour conſerver des œufs frais ſans altération un mois & plus, les faire cuire à l'ordinaire, au bout de ce temps, on les remet en eau bouillante, comme s'ils n'étoient pas cuits : ils ſe tournent en lait de même que le premier jour. Au reſte les œufs les plus propres à garder ſont ceux qui viennent dans le mois d'Octobre.

OISEAUX. *Moyen de conſerver le corps & le plumage des oiſeaux.* Lorſqu'on a un oiſeau nouvellement tué & d'un beau plumage & qu'on veut les conſerver par curioſité, il faut s'y prendre de la manière ſuivante.

Ouvrez-lui le ventre avec des ciſeaux depuis la partie inférieure de la poitrine juſqu'à l'anus : tirez-en les inteſtins, le foie, le goſier, & rempliſſez le vuide qui reſte avec la compoſition ſuivante. Du ſel commun une livre, d'alun en poudre 4 onces, de poivre en poudre 2 onces ; mêlez le tout enſemble, rapprochez enſuite les levres de la plaie, faites-y une ſuture pour retenir la compoſition. Rempliſſez le goſier de l'oiſeau, depuis le bec juſqu'au geſier, de la même compoſition, par le moyen d'une plume. Percez la tête près de la racine de la langue avec la pointe des ciſeaux, & après en avoir tiré le cerveau, rempliſſez-en le vuide avec le même mêlange, ne touchez ni aux cuiſſes ni aux aîles, & laiſſez les dans leur état naturel. Après avoir ainſi rempli l'oiſeau, pendez-le par les jambes pendant deux jours, pour que les ſels pénétrent avec plus de facilité les muſcles & les ligamens qui lient les vertebres du cou. Placez-le enſuite dans l'attitude que vous voulez qu'il ſoit, & aſſurez-le par moyen de deux fils d'archal, dont l'un paſſe par l'anus & l'autre par la tête. A l'égard des pieds on les aſſu-

re avec des pointes, & après l'avoir laissé un mois dans cette situation, pour lui donner le temps de sécher, vous le placez sur un petit support de bois, sur lequel vous l'assurez par les pieds avec de bonnes pointes. Pour perfectionner la figure, il faut lui mettre des yeux d'émail, que l'on fait tenir avec de l'eau gommée.

OISEAUX. *Secret pour prendre les oiseaux à la main.* Mêlez de l'ellébore blanc parmi la nourriture dont vous voulez vous servir pour appâter les oiseaux ; à peine ils en auront pris qu'ils tomberont tout étourdis. Ou bien prenez du grain, mettez-le tremper dans de la lie de vin, ou dans une décoction d'ellébore blanc, avec du fiel de bœuf. On prend à cet appas des perdrix, & même des oies sauvages & des canards.

OLIVIERS. *Préservatifs contre les chirons qui détruisent les oliviers des Provinces Méridionales de France & du Comtat d'Avignon.* Les chirons sont de petits vers qu'on ne connoissoit pas autrefois, & qui par leur grande multiplication ont fait périr depuis peu beaucoup d'oliviers; & on a remarqué que le grand froid ne fait point périr ces insectes. La dépense du remède est modique, & l'effet très-sûr, mais il faut un peu de patience pour l'appliquer efficacement.

Faites bouillir cinq pots ou grandes peintes d'eau de Fontaine pesant environ deux livres le pot. Quand elle bout bien, versez-la dans un chaudron de cuivre, où vous aurez mis à-peu-près dix livres pesant de suie de cheminée ; la plus fine est la meilleure. Ajoutez-y la même quantité d'eau fraîche. Faites fermenter le tout ensemble au soleil, à l'air pendant vingt-quatre heures. Tirez ensuite la liqueur au clair, & jettez-y un pot de vinaigre. Le remède est fait. Ensuite faites élaguer vos oliviers comme s'ils n'avoient point de mal. Etant éclaircis, vous découvrirez aisément toutes les niches des chirons : vous ouvrirez ces trous avec un couteau fourchu ; vous abruverez bien chaque trou de votre liqueur avec un pinceau, & tous les vers périrons dans la minute.

Ce remède a été communiqué par un Chanoine de la Cathédrale de Carpentras

OREILLE. *Dureté d'oreille, remède.* Prenez un oignon, fendez-le, tirez-en le germe : puis rejoignez l'oignon avec un fil, rempliſſez le vuide de camomille : faites cuire l'oignon dans les cendres chaudes. Lorsqu'il est cuit, exprimez-en le suc, & faites les instiller dans les oreilles.

ORIENTER. (*s'*) *Moyen de s'orienter dans les lieux ou campagnes où l'on se trouve pour la première fois. Nous en-*

tendons par s'orienter, trouver les quatre points cardinanx, ſavoir le Nord ou Septentrion, le ſud ou Midi, l'Eſt ou l'Orient, l'Oueſt ou le Couchant.

1°. Si on a une bouſſole, on s'orientera bien facilement : car il n'y a qu'à faire bien attention à la déclinaiſon de l'aiguille aimentée,& obſerver vers quels points cardinaux elle tourne : on les voit marqués ſur la bouſſole.

2°. Si l'on n'en a point, on peut s'orienter aiſément les jours des équinoxes, qui ſont le 21 Mars & le 23 Septembre, & quelques jours avant & après. Pour cet effet en doit obſerver, le matin & le ſoir, l'endroit de l'horiſon ou le ſoleil ſe couche, & l'endroit où il ſe leve, parce qu'il ſe leve au point de l'Orient & qu'il ſe couche préciſément au point du couchant : on aura donc ſûrement l'Orient & l'occident, en imaginant une ligne qui paſſe d'Orient en Occident : en tirant enſuite dans l'imagination une autre ligne qui coupe la première par le milieu à angles droits, c'eſt-à-dire qui forme une croix parfaite ; les extrêmités de cette dernière ligne donneront le Septentrion & le Midi. Le ſoleil Septentrional eſt celui qu'on a à gauche, en tournant le viſage du côté de l'Orient, & le Méridional eſt à la droite. Mais comme les Equinoxes n'arrivant que deux fois l'onnée, ayant recours à quelqu'autre moyen plus général.

1°. La nuit on peut s'orienter quand le temps eſt ſerein par l'étoile polaire : c'eſt celle qui eſt à la queue de la petite ourſe. Comme cette étoile eſt toujours au Nord, en la regardant on voit le Septentrion, on tourne le dos au midi, l'Orient eſt à droite & le Couchant à gauche. S'il étoit impoſſible d'obſerver l'étoile polaire il ſuffiroit d'e voir une de la grande ou de la petite ourſe.

2°. On peut encore s'orienter en tout temps, & le jour & la nuit par la qualité des vents. Le vent froid vient du Nord, où le ſoleil n'eſt jamais : le vent chaud vient du midi qui eſt toujours échauffé par le ſoleil, le vent frais & ſec vient de l'Orient où ſe trouve le grand continent de l'Aſie : enfin le vent humide & pluvieux vient de l'Occident, parce qu'il paſſe ſur une étendue conſidérable de mer. Ce moyen ſuffit pour guider toutes les perſonnes au défaut de la bouſſole.

PAUVRES. *Moyen pour les riches & les Seigneurs des terres, de pourvoir à la ſubſiſtance des pauvres dans un temps de famine par la diſette du bled.* Ce moyen conſiſte dans une méthode qui a été exécutée par les ordres de ſon Alteſſe Séréniſſime, Monſeigneur le Duc d'Orléans en 1752, en faveur des pauvres de ſon appanage, & ſelon laquelle on peut faire à très-bas prix de la ſoupe au ris pour 50 perſonnes, les enfans de 8 ans & au deſ-

ſous compris deux pour une. Après qu'on a fait venir du ris des Villes où l'on peut l'avoir à meilleur marché comme de Nantes, Marſeille, on doit s'y prendre de la manière ſuivante.

Il faut un chaudron de cuivre de la conſiſtance de 39 à 40 pintes : meſure de Paris : s'il eſt plus grand il y aura moins à craindre que l'action du bouillonnement qui donneroit lieu à répandre ne fit contracter l'odeur de la fumée. L'on mettra dans ce chaudron neuf pintes d'eau, & quand elle ſera chaude on y jettera ſix livres de ris qu'on aura eu ſoin de bien laver avec de l'eau chaude. Le ris étant ſur feu il faudra avoir attention de le faire cuire lentement, & de le remuer ſans ceſſe pour empêcher qu'il ne s'attache au fond.

A meſure que le ris crévera & qu'il s'épaiſſira, on y verſera ſucceſſivement & par intervalle de temps, dix-neuf pintes d'eau chaude, en obſervant de ne verſer à chaque fois que deux pintes d'eau pour ne point noyer le ris.

Pour faire crever & revenir le ris ſur le feu, il faut environ une heure, & c'eſt pendant ce temps qu'on doit l'humecter & lui faire boire ſucceſſivement les dix-neuf pintes d'eau chaude. Cela étant fait il faut laiſſer le ris ſur le feu pendant deux autres heures pour le faire cuire lentement, & à petit feu, en obſervant toujours de le remuer ſans ceſſe,

Le ris étant bien cuit & revenu, on y mettra

mettra ſix pintes de lait & trois quarterons de ſel, en obſervant de remuer le tout pendant une demi-heure ſans diſcontinuation.

On ôtera enſuite le chaudron de deſſus le feu pour y mettre auſſi-tôt, mais peu après, ſix livres de pain blanc un peu raſſis, coupé dès la veille en ſoupe très-mince, en obſervant de le mêler avec le ris, de manière qu'il aille juſqu'au fond pour s'imbiber & faire corps enſemble.

La diſtribution doit ſe faire ſur le champ pour trouver les 50 portions qui ſeront; ſavoir chaque portion de deux cuillerées chacune d'un quart de pinte par grandes perſonnes & enfans au deſſus de huit ans, & une cuillerée de ſemblable meſure d'un quart de pinte aux enfans de huits ans & au deſſous, le tout à la prudence des diſtributeurs.

En diſtribuant ce ris, on aura ſoin de le remuer avec la cuiller, & de prendre au fond du chaudron pour que la diſtribution ſe faſſe également tant en ris qu'en pain. On averti ceux qui ne mangeront pas ſur le champ leur portion, de la faire réchauffer à petit feu, en y mettant un ped d'eau ou de lait pour la faire revenir & la rendre plus profitable.

L'on pourra augmenter ou diminuer ce que deſſus à proportion & ſuivant le nombre des perſonnes.

Ceux qui auront une diſtribution plus forte à faire, trouveront de l'avantage à

ne ſe ſervir que d'une ſeule chaudière plutôt que de partager la doſe en deux chaudrons ; on pourra pourtant faute d'en trouver d'aſſez grandes, en mettre deux & un plus grand nombre au même feu, en obſervant les proportions pour la quantité d'eau, lait, ris & ſel. Au reſte, l'expérience a fait connoître que le pain bis fait évanouir la qualité du ris & même l'aigrit.

Il faut obſerver encore que le lait qui ſeroit trop vieux, tournant ſur le champ, cauſeroit les mêmes mauvais effets. On ſe ſert en quelques endroits de beurre au lieu de lait ; une demi-livre de beurre tient lieu de ſix pintes de lait. on peut alors faire uſage du pain bis blanc au lieu de pain blanc. Les vingt-huit pintes d'eau meſure de Paris reviennent à vingt-quatre pintes meſure d'Orleans.

Méthode *pour faire de la bouillie au ris pour les enfans à la mammelle.* On doit avoir un demi-ſeptier de lait, un demi-ſeptier d'eau, un gros & demi de ſel, une once & demi de farine de ris. Il faut faire délayer la farine avec le lait, l'eau & le ſel, faire bouillir le tout juſqu'à ce qu'il commence à y avoir une croûte légère au fond du poëlon, l'ôter enſuite de deſſus la flamme, & la mettre un quart-d'heure ou environ ſur la cendre rouge. On remettra enſuite cette bouillie ſur la flamme juſqu'à cuiſſon parfaite,

laquelle se connoît à l'odeur, & lorsque la croûte qui est au fond du poëlon est fort épaisse, sans cependant qu'elle sente le brûlé.

Au moyen du detail que l'on vient de faire, il est aisé de calculer ce qu'il en coûtoit pour la nourriture de 50 personnes; sçavoir,

6 liv. de ris à 4 s.	1 l.	4 s.
6 liv. de pain à 3 s.		18
6 pintes de lait.		12
3 quarterons de sel.		8
bois.		4
Total	3 l.	6 s.

C'est sur le pied de 15 à 16 deniers par tête, en comptant deux enfans au dessous de huit ans pour une seule tête. Dans les Paroisses de la Beauce où le bois est cher, on donnoit deux sols de plus au lieu de 4.

Dans les Parroisses où l'établissement des soupes au ris n'avoit pu avoir lieu, on donna de la farine de ris que l'on faisoit moudre à cet effet, plutôt que de donner du ris en pain; l'expérience ayant fait connoître que bien des gens ignoroient la manière d'en faire usage. Enfin cette méthode imaginée par l'humanité envers les pauvres, eut un si grand succès, qu'une somme de trente mille livres fut capable de fournir pendant quatre mois & plus aux besoins les plus pressans de plus de dix-sept mille pauvres, à

qui cette admirable charité digne de mémoire ſauva la vie.

POIRES. *Méthode pour faire ſécher les poires, & les conſerver long-temps.* Pour cet effet on doit prendre particuliérement les poires d'hyver, & parmi celles-là la poire de Colmar & celles de Bezi. Ce ſont les meilleures à faire ſécher : on cueille ces poires avant qu'elles ſoient tout-à-fait mûres, comme on le fait pour tous les fruits d'hyver que l'on veut conſerver. Cette récolte dans les Provinces Méridionales de l'Europe ſe fait à la fin de Septembre, ou au commencement d'Octobre, & dans les Provinces Septentrionales, un mois plus tard. Il eſt eſſentiel de les cueillir avec leurs queues, & de choiſir un beau jour pour cela.

La meilleure façon de faire ſécher les poires eſt de les peler, mais auparavant les faire à demi cuire dans un chaudron d'eau bouillante juſqu'à ce qu'elles viennent à mollir un peu. Après on doit les mettre ſur des claies pour les faire égoutter. Enſuite on les pele en entier, ayant ſoin de leur laiſſer la queue : à meſure qu'on les pelera, il les faut mettre ſur des plats la queue toujours en haut : elles y jetteront un ſirop qu'on ramaſſera & qu'on mettra dans un vaiſſeau particulier.

On mettra enſuite ces poires pelées ſur des claies bien propres dans un four

dont la chaleur ſera douce, comme lorſqu'on vient de retirer le pain. On les y laiſſera tant que le four aura de chaleur, c'eſt-à-dire l'eſpace d'environ dix à douze heures. Pendant ce temps, on préparera le ſirop que l'on aura ramaſſé en y mettant une demi-livre de ſucre ſur une livre de ſirop, & chopine d'eau de vie avec de la canelle, & des cloux de girofle. On fera infuſer le tout enſemble pendant dix à douze heures ſur des cendres chaudes.

Après avoir retiré les poires du four, vous les tremperez dans ce ſirop, pour leur donner un eſpèce de vernis, & vous les mettrez enſuite au four pour la ſeconde fois avec le même degré de chaleur douce : car, ſi elle étoit trop forte, le fruit en ſeroit brûlé. Il faut avoir ſoin que les poires ſoient toujours bien rangées ſur les claies la queue en haut, & ſans ſe toucher entre elles : à meſure quelles ſécheront, elles occuperont moins de place, & l'on en pourra mettre une plus grande quantité ſur la même claie.

Lorſqu'on les aura retirées du four pour la ſeconde fois, on les trempera de nouveau dans le ſirop pour leur donner une ſeconde couche de vernis, après quoi on les remet encore une troiſième fois au four, en le chauffant moins cette dernière fois que les autres : on les y laiſſe juſqu'à ce qu'on juge qu'elles ſont ſuffiſamment ſéches. On reconnoit qu'elles

ſont au degré convenable, lorſqu'elles ont acquis une couleur de café-clair, que la chair en eſt ferme, tranſparente & bien luiſante. On met alors ces poires dans des bois de ſapin, on les y enveloppe dans du papier blanc, elles s'y conſerveront très-long-temps : ce ſera un fruit ſec, admirable & d'un goût parfait, ſi on ne le mange que quelques mois après qu'il aura été ainſi ſéché : elles vaudront les meilleures confitures. Cette méthode n'eſt point diſpendieuſe comme on voit, & ne demande que quelques ſoins, & elle eſt d'un grand ſecours pour ceux qui vivent à la campagne, où l'on a d'ailleurs la commodité des fours.

On peut ſe ſervir de la même méthode pour les pêches, en obſervant de choiſir de l'abricotée ou admirable jaune, & de l'alberge jaune, mais rarement des autres eſpèces.

POISSON, EMPOISSONNEMENT. *Moyen pour remplir facilement un canal ou un étang de différentes ſortes de poiſſons.* Vers la fin du mois d'Avril ou au commencement de Mai, il faut prendre la racine d'un de ces ſaules qui viennent ſur le bord de l'eau, & la choiſir bien garnie de fibres ou de petites branches : on en ôte exactement toute la terre, & on l'attache à un poteau ou à une perche qu'on a dreſſée dans un étang peuplé de l'eſpèce de poiſſon que l'on veut avoir. Bientôt le poiſſon s'aſ-

ſemblera autour de la racine de ſaule, il y dépoſera ſon fray & ſes œufs qui s'embarraſſeront dans les fibres ou les filamens de la racine Quelques jours après on retire la perche & la racine de l'étang, & on le tranſporte dans la piéce d'eau que l'on veut empoiſſonner. On y ajuſte la racine de ſaule, de manière qu'elle ſorte d'environ trois pouces au deſſus de la ſurface de l'eau. Quinze ou 18 jours après, on apperçoit quantité de petits poiſſons nager autour de la racine. Si on veut peupler plus d'une piéce d'eau, il faut avoir attention de ne pas laiſſer trop long-temps dans la premiére la racine de ſaule, parce que la chaleur du Soleil feroit éclorre tout le fray, & qu'auſſi-tôt qu'il eſt animé, il ſe détache de la racine.

MOYEN *de faire venir beaucoup de poiſſon à l'endroit où l'on veut pêcher.* Prenez un quarteron de fromage vieux de Hollande ou de Gruyere, n'importe lequel des deux, broyez-le dans un mortier avec de la lie d'huile d'olive, & mêlez-y du vin peu-à-peu, juſqu'à ce que votre compoſition ait acquis la conſiſtance d'une pâte un peu épaiſſe, vous y joindrez pour un ſol d'eau de roſe. Faites avec cette pâte des petites boulettes de groſſeur d'un pois tout au plus, que vous jetterez dans l'eau à l'endroit préciſément où vous vous propoſerez de jetter l'éper-

vier ou tout autre filet. Mais ſi c'eſt le ſoir que vous voulez pêcher, jettez votre amorce le matin & le ſoir, ſi c'eſt le lendemain matin que vous voulez prendre ce plaiſir. Le poiſſon qui eſt fort avide de cette amorce, accourt en foule pour la manger, & reſte long-temps dans le même endroit, dans l'eſpoir d'en trouver encore : alors jettez l'épervier, & ſoyez ſûr que vous verrez un très-beau coup de filet.

POMMES. *Moyen de préſerver les pommes de la pourriture, & de les conſerver pendant un an entier.* Il faut d'abord choiſir toutes celles qui ſont parfaitement ſaines, & les porter dans une chambre où on les repoſera ſur des claies en les ſéparant exactement les unes des autres. La porte & les fenêtres de cette chambre ſeront parfaitement cloſes. On y allumera du feu avec du bois de ſarment, & l'on aura ſoin qu'il faſſe beaucoup de fumée, & qu'elle rempliſſe toute la chambre : ce que l'on doit faire pendant 4 ou 5 jours. Les pommes étant ainſi ſéchées par cette fumée qui en même temps les couvrira d'un ſel fin imperceptible, on les mettra dans une caiſſe avec de la menue paille de froment, obſervant qu'elles ne ſe touchent point, & finiſſant comme on aura commencé par un lit de la même paille ; on fermera la caiſſe. Il eſt certain que par cette méthode les pommes ſe conſerveront

ſerveront dans toute leur bonté pendant une année entière.

PORCELAINE. *Maſtic pour rejoindre les vaſes de porcelaine caſſés.* Prenez une tête d'ail bien pelée, & écraſez-la ſoigneuſement pour en faire une eſpèce de gomme. Frottez de cette gomme les fractures des morceaux de porcelaine; uniſſez les exactement; aſſurez-les enſuite avec du fil proportionné à la force de la piéce. Lorſque le morceau eſt ainſi accommodé, mettez le dans une ſuffiſante quantité de lait pour qu'il ſurnage, & faites le bouillir pendant quelque temps. Après cette opération la porcelaine eſt parfaitement recollée & d'auſſi bon ſervice qu'auparavant; ſans que l'ail qui a ſervi, communique ſon goût aux choſes qu'on y voudra mettre.

POULÉS. (*Pepie des*) *Moyen de guérir les poules de la pepie.* Lorſqu'un poulet commence à baiſſer les aîles, ou même auſſi-tôt qu'il ne les ſerre plus exactement contre ſon corps, il faut le prendre, & ſur le champ examiner ſa tête avec attention. On y trouvera deux ou trois poux plus ou moins qui ſont bruns, & très-petits d'abord; mais qui, dans fort peu de jours parviennent à ronger tellement la tête, qu'ils s'arrondiſſent, & ſont auſſi gros que de la graine de choux ou de navet. Cet inſecte eſt la véritable & l'unique

cauſe de la pepie. Pour le tuer il ne faut que laiſſer tomber une goutte d'huile de baleine ſur la tête du poulet, & frotter un peu pour l'étendre. Les poux creveront dans l'inſtant, & le poulet n'aura jamais ni poux ni pepie. Les poules y remédient ſouvent elles-mêmes, ſoit en ſe grattant, ſoit en s'otant les poux les unes aux autres, comme on le voit quelquefois en y faiſant attention; mais le plus ſûr eſt d'avoir recours à l'huile de baleine, & le remède eſt infaillible, quand l'animal ſeroit à l'extrêmité.

PUNAISES. *Remède pour faire mourir les punaiſes domeſtiques.* Il faut mettre dans un réchaud plein de charbons allumés, une demi-once de *galbanum*, & autant d'*aſſa fœtida*. Ces drogues ſont des ſucs gommeux qu'on exprime de certaines plantes, & qui ſe trouvent chez les Apoticaires. Après avoir levé les couvertures, les matelas, les ſommiers ou paillaſſes, & juſqu'aux barres du lit que l'on met à terre, on tient la chambre bien cloſe, & l'on bouche avec un drap l'ouverture de cheminée : il faut faire cette opération de grand matin pour n'ouvrir la chambre que le ſoir à l'heure qu'on veut ſe coucher. A l'inſtant que la vapeur des drogues s'exale, les punaiſes tombent ſans mouvement, & s'il en reſte quelques unes, un jour ou deux après, ón les trouve toutes deſſechées. Une once de ces

drogues ſuffit pour la fumigation de deux lits ou de deux chambres. Si par hazard il eſt échapé quelques-uns de ces inſectes, on réitere l'opération. Le temps le plus propre à la faire, eſt celui des grandes chaleurs. Des expériences réiterées ont confirmé le ſuccès & l'efficacité de ce remède qui a été enſeigné par un Médecin.

AUTRE *remède tiré des Mémoires de l'Académie de Stokolm de l'an* 1745. Prenez ſel ammoniac une liv. alkali ou potaſſe une livre & demie; de la chaux vive demi livre; verd-de gris commun un quarteron. Prilvériſez chacun de ces ingrédiens ſéparément, mêlez-les promptement dans un grand mortier de pierre: mettez-les enſuite dans un petit alambic de cuivre: verſez-y une pinte de bonne eau de vie, & après avoir mis le chapiteau, lutez-le avec une veſſie mouillée que vous entortillerez avec de la ficelle: diſtillez lentement à travers un vaiſſeau rempli d'eau fraîche, garniſſez encore avec de la veſſie mouillée l'endroit où le tuyau paſſe dans le récipient pour verſer ce que vous aurez retiré par la diſtilation. Apprêtez une bouteille ou vous aurez mis du verd-de griscryſtaliſé réduit en une poudre très-fine: remuez votre liqueur juſqu'à ce que le verd de-gris dont vous prendrez une dragme pour un quart d'eſprit, ſoit entiérement diſſous.

Pour faire uſage de cette liqueur, ſe r-

vez-vous d'une seringue dont le canon soit mince, afin que vous puissiez en jetter jusques dans les plus petites crévasses. Non seulement les insectes sont tués dans un instant, mais leurs œufs périssent infailliblement.

Il faut encore remarquer que l'absynte, la rue, l'auronne, la sariette, la lavande, la coriande verte, & généralement toutes choses d'une odeur forte, chassent ces insectes ainsi que les puces, elles ne tiennent point contre ces simples, soit que vous les mettiez seulement sous vos coussins, ou qu'en ayant fait une décoction dans du vinaigre, vous en frottiez le bois de lit.

L'huile d'aspic est encore un excellent remède si on frotte avec une petite quantité de cette huile tous les endroits où viennent ses insectes. L'odeur est à la vérité incommode, mais deux ou trois jours suffisent pour la faire évaporer; mais il faut en même tems fermer les portes & fenêtres, & boucher les cheminées des endroits où l'on met de cette huile.

AUTRE *Moyen*. Prenez de l'esprit de vin rectifié & bien déflegmé, un demi-septier, & autant d'huile nouvellement distilée, ou d'esprit de térébenthine : mêlez-les bien ensemble, & ajoutez-y une demi-once de camphre rompu par petits morceaux, qui s'y dissoudra au bout de quelques minutes. Remuez bien le tout. Trem-

pez-y, ou un pinceau, ou une broſſe, & frottez-en les endroits infectés de ces inſectes.

RATS ET SOURIS. *Secret pour les détruire.* On remplit d'eau un grand vaſe de terre qui ait le ventre large & l'embouchure étroite : on y laiſſe environ 3 ou 4 doigts de vuide au bord : on couvre la ſurface de l'eau d'un morceaux de liége flottant ou d'une pellicule très-mince : on y met ou de la farine ou du fromage ou quelque autre amorce. Les rats attirés par l'odeur, & trompés par la ſolidité apparente de la ſurface qui leur préſente un mets de leur goût, y courent, enfoncent & ſe noyent.

Autre. On coupe pluſieurs morceaux de parchemin que l'on roule & dont on fait, en les couſant, ou en les collant de petits capuchons taillés de manière que la tête du rat puiſſe y entrer ſans peine. Au fond de chaque capuchon on met des morceaux de noix, du frommage ou d'autres amorces, & tout l'intérieur eſt enduit de poix liquide ou de bonneglu. On diſtribue ces capuchons autour des trous où l'on ſoupçonne des rats. Bientôt ils vont tous s'enfroquer, & cherchant d'abord à ſe ſauver, pendant qu'ils courent de côté & d'autre dans cet équipage incommode, on peut les aſſommer facilement avec un bâton, parce que ne voyant goutte ils ne peuvent regagner leurs trous.

AUTRE *remède pour détruire la ſouris qui ravage les champs.* Il faut mêler enſemble la huitième partie d'un boiſſeau de farine d'orge, une livre de racine d'ellebore blanc & quatre onces de *ſtaphiſagria*; on peut paſſer le tout par un gros tamis : puis y ajouter une demi-livre de miel, & une ſuffiſante quantité de lait pour réduire le tout en pâte. On rompt cette pâte en très-petits morceaux comme de la graine, & on la répand ſur le champ dans le temps à-peu-près où l'on ſait que les ſouris doivent paroître : elles ne manqueront pas d'en manger, & périront infailliblement.

MANIERE *d'attraper tous les rats d'une maiſon.* Le premier pas qu'il faut faire eſt d'attirer enſemble tous les rats dans un lieu convenable avant que d'entreprendre de les détruire. Un des moyens les plus efficaces, & facile à pratiquer eſt de traîner quelques morceaux de leur nourriture la plus favorite qui doit être l'eſpèce dont l'odeur eſt la plus forte, comme du fromage, ou du harang grillé depuis les trous ou entrée du lieu ou petite chambre ou l'on veut les attirer. Aux deux extrêmités de cette traînée, il faut répandre un petite quantité de farine ou de quelqu'autre de leur nourriture, pour en amener au piège un plus grand nombre. Et dans ce lieu on placera un repas plus abondant & diverſifié ; on réité-

re ce repas deux ou trois nuits de ſuite. Celui qui ſe charge de cette opération doit avoir attention de ſupprimer ou d'empêcher que l'odeur de ſes pieds & de ſon corps ne ſoit ſentie par les rats, & doit effacer cette odeur par d'autres d'une nature plus forte : il doit ſe couvrir les pieds avec des lambeaux frottés *d'aſſa fœtida*, ou autres ſubſtances d'une odeur très-forte : car ſans cette précaution on riſque de ne pas réuſſir car les rats évitent de venir où il ſentent l'odeur des pieds humains. On réuſſira encore plus facilement ſi l'on peut avoir de l'huile *Rhodium*, qui a la vertu extraordinaire d'attirer ces animaux bien plus que l'*aſſa fœtida* ou tout autre : mais comme cette huile eſt fort chère, on en répand en très-petite quantité dans le lieu & ſur l'entrée où l'on veut raſſembler les rats, ſur-tout lorſqu'on veut les raſſembler pour la dernière fois. Celui qui fait l'opération doit déguiſer ſa figure auſſi bien que ſon odeur, il doit mettre une eſpèce de robe d'une ſeule couleur blanchâtre qui cache la forme naturelle & le fait paroître comme un poteau ou quelque choſe dinanimé. Cette robe doit être parfumée pour déguiſer l'odeur de la perſonne : il doit avoir ſoin de ne point remuer juſqu'à ce qu'il ait reſſemblé tous les rats. Quand ils ſont ainſi raſſemblés on les laiſſe ſe regaler de ce qu'ils aiment le mieux & on les laiſſe en aller tranquillement

deux ou trois ſoirées, pour pouvoir les attirer tous.

Quand ils ſont tous ramaſſés enſemble & qu'on veut les prendre, on ſe ſert de divers moyens. Les plus ſimple eſt de les attirer dans un grand ſac dont l'entrée eſt aſſez grande pour couvrir à-peu-près tout le plancher du lieu ou cabinet où ils ſont raſſemblés, cela ſe fait en frottant de l'huile *Rhodium* un vaiſſeau placé au milieu du ſac, ou en mettant dans le ſac des appas de nourriture : ce ſac eſt étalé tout plat ſur le plancher avec ſon entrée ouverte, dès que les rats y ſont entrés, on tire ſubitement un cordon qui ſe ferme exactement, on tient un baquet un peu profond tout prêt & plein d'eau dans lequel l'on verſe tous les rats que l'on y fait noyer après l'avoir couvert.

D'autres au lieu de ſac empoiſonnent les rats en mêlant dans la pâtée qui leur eſt préparée du *coculus indicus*. On en prend quatre onces, deux onces de farine d'avoine & deux onces de miel, le tout pétri & réduit en pâte humide avec de la biere forte. D'autres ſe ſervent de la noix vomique, ces deux compoſitions réuſſiſſent également. Par ce moyen bien conduit, on peut prendre tout à la fois preſque tous les rats qui ſont dans une ferme ou autre maiſon quelconque, & & dans les bâtimens voiſins.

SOURIS DES CHAMPS. *Recette pour*

faire périr les ſouris, muſeragines & mulots, qui rongent & dévorent les grains lors des ſemailles & les pieds des tiges. Ces ſortes d'inſectes privent ſouvent le laboureur du fruit de ſes peines : ils attendent ordinairement pour faire les plus grands ravages, que le grain ait commencé à pouſſer ; ainſi il faut les prévenir & employer un poiſon qui eſt efficace pour les détruire.

Prenez la huitième partie d'un boiſſeau de farine d'orge à laquelle vous mêlerez une livre de racine d'ellébore blanc réduit en poudre avec quatre onces de ſtaphiſagria, ou l'herbe aux poux : paſſez le tout par un tamis juſqu'à ce que le tout ſoit bien fin. Ajoutez enſuite à ce mêlange, une demi-livre de miel, & une quantité ſuffiſante de lait pour réduire le tout en une pâte qu'on rompt en pluſieurs petits morceaux, & qu'on répand ſur le terrain à-peu-près vers le temps où la première herbe peut pointer de terre. Il eſt encore bon de prévenir ce temps, en mettant pendant les grandes chaleurs de l'été un ou deux morceaux de cette pâte à l'entrée de chacun des trous qui ſervent de tanière à ces inſectes. Dans les années humides on pourra employer la compoſition ſuivante.

Faites bouillir de l'abſynthe dans une ſuffiſante quantité d'eau, où vous aurez fait détremper de la ſuie. Repandez cette infuſion dans les trous que vous rencontrerez ſur la ſuperficie du champ. Il faut

faire cette opération dans un temps humide : alors le goût & l'odeur dureront jusqu'à ce que la liqueur ait pénétré le réduits des souris, & pour lors elles ne sauroient resister à l'effet de la suie. Si l'on veut donner plus d'activité à cette espèce de poison, on jettera dans chaque trou de petites pierres de chaux vive, sur lesquelles on versera l'infusion de suie. Si le trou n'est pas trop profond : ces insectes n'y résisteront pas, sur-tout si on employe la pâte sur le terrain, car celles qui éviteront la mort en déguerpissant la trouvent en mengeant de la pâte.

MOYEN *facile pour exterminer les souris* Il faut brûler dans les chambres & dans les greniers qu'on veut purger de ces animaux incommodes trois ou quatre poignée de bruyere un peu verte, de façon que la bruyere puisse pénétrer facilement dans tous les coins & recoins, & on en sera bientôt défait.

RENARD. *Moyen de détruire les Renards.* Portez une poule dans un bois : passez un fil en la coulant dans une de ses pattes, qui soit assez long pour l'étendre à six ou sept pas, attachez-la à un buisson. Le chasseur s'étant placé sur un petit arbre, tirera de temps en temps ce fil pour faire crier la poule. Les renards y viendront sûrement, & il les tuera facilement.

Il faut changer de place tous les deux

ou trois jours, & y aller à différentes heures.

ROUILLE. *Secret pour préſerver de la rouille les armes à feu & autres, ainſi que tous autres inſtrument de fer.* Faites frire une anguille de moyenne groſſeur dans une poële de fer : quand elle ſera brune & entiérement frite, exprimez-en l'huile, mettez-la dans une phiole pour y éclaircir, & expoſez-la au Soleil. Les inſtrument de fer, armes & uſtenſiles frottés de cette huile ne ſe rouilleront jamais, quand même on les mettroit dans un endroit humide.

SAVONNETTES *pour la barbe. Manière de faire ſoi-même des ſavonnettes ordinaires.* Prenez ſix livres de ſavon : coupez-le mince, faites-le fondre avec une chopine d'eau, dans laquelle vous aurez fait bouillir ſix citrons coupés par morceaux, & paſſez par un linge avec expreſſion les citrons. Le ſavon étant fondu, retirez-le du feu, mettez y trois livres d'amidon en poudre, un fillet d'eſſence de citron, mêlez le tout dans le ſavon, & paîtriſſez-le bien ; la pâte étant faite, roulez vos ſavonnettes de la groſſeur que vous voudrez, & les marquez en meme temps.

SOURCES D'EAU. *Moyen de découvrir les ſources d'eau.* Quand on veut ſavoir bien ſûrement où l'on trouvera de l'eau,

il faut, un peu avant le soleil levé, se coucher à plat sur le ventre dans une campagne, & appuyant le menton sur la terre, regarder tout autour de soi; si l'on voit en quelque endroit une vapeur ou un brouillard s'élever, on peut être sûr d'y trouver de l'eau. Au reste: il faut examiner l'état de la terre: l'eau qui se rencontre dans des fonds de craie n'est ni abondante ni de bon goût: celle qu'on découvre sous un sable léger, après avoir donné beaucoup de peine pour creuser se trouve peu abondante, & par conséquent limeuse & peu agréable. La terre noire contient la meilleure eau, parce que les pluies qui tombent en hyver détrempent mieux cette terre. Les sources qu'on trouve dans un gravier noir: & celles qui ne sont pas éloignées des rivières sont aussi fort bonnes, mais celles qui se rencontrent dans un gravier rude, dans les cailloutages, donnent une eau encore meilleure & plus abondante. Celles qui sont au fond des montagnes entre des rochers & des pierres sont les meilleures & les plus salutaires. Au contraire dans les vallées l'eau en est noire, pésante & crue.

Il y a encore d'autres moyens pour trouver des sources. Par exemple, partout où on voit croître deux-mêmes des petits roseaux, des saules, on peut s'assurer qu'il y a de l'eau.

Le Père Kircher donne une méthode

pour cet effet, qu'il a éprouvée pluſieurs fois avec ſuccès, & dont la pratique eſt fort aiſée.

Faites une balance de bois, conſtruite comme un compas de mer. Un des bouts doit être fait d'un bois qui attire aiſément l'humidité, comme le ſureau, le ſaule, & autres ſemblables. L'aiguille ou fleau, eſt ſoutenue par un axe au bout d'une ficelle dans le lieu où l'on ſuppoſe qu'il y a de l'eau. S'il y en a réellement, il perdra bientôt l'équilibre, & le côté qui ſera fait de ſureau panchera vers la terre. Cette expérience doit être faite le matin de bonne heure, & avant que le ſoleil ait diſſipé les vapeurs de la terre.

TABLETTES *de jus de viandes faciles à tranſporter, & qu'on peut conſerver pendant un an, propres à faire des bouillons dans le cas où l'on ne pourroit avoir de viandes fraîches.* Prenez le quart d'un gros bœuf, un veau entier ou une partie ſeulement ſelon ſa grandeur, deux moutons, deux douzaines de vieilles poules, & de vieux coqs, ou une douzaine de vieux dindons plumés, vuidés & écraſés Après que toutes ces viandes auront été bien dégraiſſées, que vous aurez fait échauder & nettoyer ſéparément les pieds de veau & de mouton, jettez le tout dans une grande chaudière de Teinturier; ajoutez-y la décoction de douze ou quinze livres de rapure de corne de cerf, que

vous aurez fait bouillir ſéparément, & que vous aurez paſſée toute chaude par la preſſe. Puis verſez ſur le tout la quantité de quatre ſceaux d'eau de fontaine. Fermez & couvrez exactement la chaudière de ſon couvercle, dont vous luterez les bords avec de la pâte; chargez-le d'un poids de 50 à 60 livres. Faites bouillir les viandes à un feu doux & égal ſans les écumer, pendant ſix heures & plus même, s'il eſt néceſſaire, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment cuites: ce qui ſe connoîtra quand les os ſe détacheront aiſément. Pour lors vous en ôterez les plus gros: puis laiſſant toujours la chaudière ſur le feu pour entretenir les viandes dans une très-forte chaleur, vous les en retirerez auſſi promptement que vous pourrez: vous les hacherez dans l'inſtant même, & les mettrez immédiatement après dans une grande preſſe garnie de plaques de fer chaudes pour en tirer tout le jus.

Dès que cette opération ſera faite, vous joindrez ces extractions avec le bouillon chaud, qui ſera reſté dans la chaudière: vous paſſerez au plus vîte le tout enſemble par un gros tamis de crin pour en ſéparer tout ce qu'il y auroit de groſſier. Enſuite vous laiſſerez refroidir le tout, & vous en ôterez la graiſſe. Aſſaiſonnez le bouillon de graiſſe avec une médiocre quantité de ſel, poivre blanc & de clous de girofle en poudre. Faites-

le chauffer encore en le remuant ſans ceſſe avec une cuiller de bois juſqu'à ce qu'étant verſé ſur une aſſiette à froid, il ſe réduiſe en une gelée forte qui deviendra de couleur brune.

Otez le tout du feu, laiſſez-le refroidir à demi: & le verſez dans des vaiſſeaux de terre verniſſée, dont la profondeur ne ſera pas au delà de trois pouces. Si-tôt que cette extraction ſera tout-à-fait refroidie, vous la mettrez ſécher, ſoit dans une étuve, ſoit dans un four après que le pain en aura été tiré, prenant garde ſur-tout qu'elle ne s'y brûle : elle y doit devenir auſſi dure que la colle forte. enſorte qu'elle puiſſe ſe rompre aiſément & ſous la main pour en former des tables du poids d'une ou deux onces. On les gardera pour s'en s'ervir au beſoin dans des bouteilles de verre, ou dans des boëtes bien fermées & miſes dans un lieu ſec & frais. Les tablettes étant fondues ſont de bon goût, & peuvent ſervir à faire des bouillons ordinaires & des potages. Lorſqu'on a beſoin d'un bouillon on fait fondre dans une chopine d'eau depuis une once juſqu'à deux onces, ſelon que l'on veut le bouillon plus ou moins fort. L'uſage qu'on en fera doit être réglé ſur celui qui ſe fait des bouillons avec des viandes fraîches.

TACHES *ſur les habits. Moyen pour compoſer d'excellentes pierres à détacher.*

Prenez de la terre glaiſe dont ſe ſervent ordinairement les foulons pour les laines: cette terre ſera la baſe de votre compoſition ; vous y mêlerez environ un quart de ſoude. C'eſt la cendre calcinée d'une plante du même nom, qui croit particuliérement en Eſpagne aux environs de la ville d'alicante : vous y mêlerez auſſi un quart de ſavon blanc : vous broyerez d'abord bien la ſoude avec le ſavon, en y mettant de l'eau comme ſur un marbre : comme on broie les couleurs ; vous y mêlerez enſuite la terre glaiſe, & vous broyerez une ſeconde fois le tout enſemble pour en faire un compoſé dont vous ferez de petites boules de telle groſſeur qu'il vous plaira, & que vous laiſſerez bien ſécher. C'eſt de ces boules ou petites pierres dont il faudra ſe ſervir pour enlever les taches. On grattera cette pierre avec un couteau pour en faire tomber de la pouſſière ſur la tache, & en frottant cette pouſſière avec les doigts, on la fera pénétrer dans le drap ou l'étoffe afin qu'elle puiſſe abſorber la graiſſe ou l'huile qui forme la tache. On l'y laiſſera quelque-temps, après quoi en frottant l'étoffe dans les mains, ou la battant avec une baguette, la tache, ſi elle n'eſt pas ancienne diſparoîtra avec la pouſſière, de façon à ne jamais reparoître.

Mais ſi la tache eſt vieille, & que la graiſſe, ou l'huile ſe ſoient comme deſſéchés ſur l'etoffe, ou que la poudre y ait

ait fait une craſſe, en ce cas, comme les matières qui forment la tache ne ſeroient pas aſſez onctueuſes pour être abſorbées par la pouſſière de la pierre, il faudra mettre de cette pouſſière dans de l'eau chaude ſur une aſſiette, & en faire une pâte claire qu'on appliquera bien chaude ſur la tache. La chaleur fera pénétrer la pouſſière de la pierre avec l'eau dans le tiſſu de l'étoffe en même-temps qu'elle ramollira les matières graſſes & huileuſes, qui par ce moyen ſeront facilement abſorbées par la pouſſière. On laiſſera ſécher lentement le tout à l'ombre, parce que ce n'eſt qu'en ſéchant & avec le temps que les abſorbans attirent les parties huileuſes, on le frottera enfin l'étoffe avec les mains & enſuite avec une vergette & tout diſparoîtra : il faut tenir cette boule ou pierre dans un lieu ſec.

MOYEN *ſimple d'enlever les taches de cire ſur les étoffes.* On prend un peu de bonne eau-de-vie ou d'eſprit de vin, ou de lavande : on en met trois ou quatre gouttes ſur les taches qu'a faites la bougie, &, en les frottant enſuite avec la main, on en réduira toutes les parties en poudre. L'eau-de-vie & les autres liqueurs ſont des deſſicatifs qui abſorbent la partie onctueuſe de la cire, & laiſſent ſans liaiſon les autres qui ſe diviſent, & ſe ſéparent alors facilement, & qui tombent à terre quand on les frotte.

TACHES *de poids & de goudron, ſecret pour enlever ces ſortes de taches.* Prenez de l'huile à brûler, délayez la tache de goudron ſur le drap ou étoffe tachée, comme ſi vous vouliez laver la tache avec l'huile : par ce moyen le goudron ſera enlevé, enſuite vous enleverez l'huile avec un jaune d'œuf & de l'eau chaude, & il ne paroîtra plus rien.

AUTRE *ſecret pour ôter les taches d'encre & la rouille de deſſus la toile, ſoit de lin, ſoit de coton.* Expoſez la tache à la vapeur de l'eau bouillante : enſuite imbibez-la de jus d'oſeille, ou de ſuc de citron, couvrez-là deſſus & deſſous avec du ſel pilé bien menu, & faites enſorte que la toile en ſoit pénétrée à l'endroit de la tache ; puis mettez-la à la leſſive ordinaire.

AUTRE *ſecret pour enlever toute ſorte de taches ſur les habits ſans en altérer les couleurs.* On prend un jaune d'œuf, & l'on en met ſur la tache : on applique enſuite une ſerviette ou autre linge blanc par deſſus, & avec la main on prendra de l'eau qu'on aura fait chauffer auſſi chaude qu'on pourra la ſouffrir, dont on imbibera bien le linge & toute l'étoffe. On frotte le tout enſemble un inſtant, & à deux ou trois repriſes, en mettant à chaque fois de l'eau par deſſus : après quoi on ôte le linge, qui aura attiré le jaune

d'œuf avec lui, & aura enlevé la tache. On rince dans de l'eau claire l'endroit où étoit la tache, & on le laisse sécher à l'ombre. De cette façon il ne paroîtra plus rien, & quelque tache que ce puisse être, soit d'huile, de graisse, ou de cambouis, elle s'enlevera tout de suite. Mais si c'est une étoffe qui ait son premier lustre, elle le perdra par cette opération dans cet endroit. Pour le lui redonner promptement, on fait délayer de la gomme d'Arabie dans de l'eau, & l'on en prend un peu dans la bouche qu'on jette sur l'endroit qu'on veut lustrer, en faisant faire à cette eau une espèce de brouillard qui s'éparpille sur l'étoffe. Si l'on n'a pas l'adresse de la jetter ainsi d'une manière égale & légère, on trempe le bout des poils d'une brosse dans l'eau gommée, en passant ensuite la main sur les poils on fait jaillir l'eau où l'on veut sur l'étoffe & dans la quantité suffisante.

Si c'est du drap, on passe la brosse dessus dans le même sens que le poil du drap, afin de lui donnner son premier lustre. On applique dessus une feuille de papier sur laquelle on met d'autre drap ou étoffe que l'on charge avec une planche, un livre, ou autre chose de pesant, pour que cela séche sous presse, & le premier lustre se trouvera remis. Voilà la manière de rendre le lustre à toute sorte d'étoffe, même à celle de soie : il faut bien peu de gomme dans l'eau pour cela. La seule

différence eſt qu'aux étoffes de ſoie, on ne ſe ſert pas de broſſe comme aux draps de laine pour en renverſer & coucher les poils.

SECRET *pour enlever les taches d'encre ſur le linge & ſur le papier.* Si c'eſt dans la ſaiſon du verjus, on en frottera la tache tout de ſuite, tandis que l'encre eſt fraîche, & elle s'enlevera. Au défaut de verjus on peut ſe ſervir d'oſeille, mais l'oſeille n'eſt pas ſi bonne. Ou bien prenez de l'eau claire dans laquelle vous aurez fait diſſoudre du ſel en égale quantité à l'eau & frottez-en la tache. Enfin ſi la tache eſt ſéche, & que les ſels acides ne puiſſent pas l'enlever, ſervez-vous d'eau forte que vous mêlerez avec de l'eau commune pour ne pas brûler vos doigts ni le linge, & frottez-en la tache, elle s'emportera infailliblement. Toutes ſortes d'encres s'enlevent par ces différens moyens tant ſur le linge que ſur le papier, à l'exception de la ſeule véritable encre de la Chine, qui ne ſe peut effacer, ainſi cette dernière eſt la meilleure à employer ſi l'on veut s'aſſurer qu'on n'y pourra pas faire de fraude. L'encre d'Imprimerie réſiſte auſſi à tous les acides, mais elle ne peut ſoutenir les ſels ni les urines de certains animaux, tels que les chats. On a vu des livres dont l'impreſſion s'eſt effacée parce que des chats y avoit piſſé, ou pour y avoir

laiſſé tomber de la ſaumure.

EAU *pour enlever toutes ſortes de taches.* Mettez dans une bouteille deux livres d'eau de fontaine bien nette & bien pure avec gros comme une noix & de cendres gravelées, gros comme une noiſette de potaſſe, & deux citrons coupés en tranches. Laiſſez digérer le tout pendant vingt-quatre heures : filtrez enſuite la liqueur, & la conſervez dans une bouteille bien bouchée.

On doit humecter la tache avec cette eau ; on frotte l'endroit, & on le lave incontinent avec de l'eau fraîche.

TAUPES. *Secret pour détruire les taupes dans les champs, prairies, jardins. Voici la recette.* Prenez deux ou trois douzaines de noix ſéches bien ſaines, que vous ferez bouillir pendant trois heures dans un chaudron avec quatre pintes de leſſive naturelle. Mettez une de ces noix que vous ouvrirez en deux dans chaque taupiere nouvellement faite, & ſi la taupe ne travaille plus dans le même endroit, ceſſez d'y en mettre, parce qu'alors on doit être aſſuré qu'elle a péri. Il eſt bon d'obſerver que quelquefois les rats qui ſe trouvent dans les campagnes mangent ces noix, & empêchent l'effet que l'on en attendoit par rapport aux taupes : alors il faut s'attcaher à détruire ces rats par les moyens ordinaires : le ſecret pour dé-

truire les taupes a été trouvé par deux habitans d'Oſtabac dans la Baſſe Navarre, & après en avoir fait des expériences réitérées en pluſieurs endroits, ils ſont venus à Paris pour communiquer leur ſecret : il a été publié par l'ordre du Gouvernement.

TEIGNES. *Remède contre les teignes qui rongent les étoffes de laine, ſoit meubles, ou habits, ou pelleteries.* Prenez une partie d'huile de térébenthine & deux parties d'eſprit de vin : mêlez bien le tout enſemble : alors prenez une broſſe ou vergette : humectez-la de cette compoſition & la paſſez légèrement ſur les meubles, tapiſſeries, fauteuils, houſſes & bois de lits, obſervant d'en faire entrer dans les jointures du bois. L'odeur forte de la térébenthine fait mourir les teignes & crever leurs œufs : on mêle l'eſprit de vin avec la térébenthine, afin d'augmenter l'activité de la liqueur. Cette opération ſe fait dans le mois d'Avril : on doit fermer exactement les portes, les fenêtres, la cheminée pendant vingt-quatre heures pour empêcher l'odeur de s'évaporer trop promptement : il eſt encore plus ſur de la renouveller au mois d'Août.

Quand aux habits & étoffes ſerrées dans les armoires, on imbibe une feuille de papier de la liqueur ci-deſſus, ou bien on en frotte avec la broſſe un vieux morceau de laine qu'on place en-

tre quelques-uns des plis.

On préſerve les peleteries en les enveloppant d'un pareil papier huilé : on en met un dans les manchons, & jamais teigne n'en approchera.

Le même remède fait périr les puces & les punaiſes.

TROUPEAUX. *Moyen de préſerver les troupeaux de la morſure des loups.* C'eſt un berger de Finlande qui l'a trouvé. Il prend les excrémens de ces animaux carnaſſiers, les laiſſe tremper dans l'eau pendant quelque tems, & frotte de cette eau une fois par an ſes moutons à la gorge, ſur le dos & aux côtés.

VERS *qui rongent le bled. Moyen de garantir le bled de ces vers.* Il y a deux eſpèces de vers qui détruiſent également le bled, les uns blancs & les autres noirs. Le ver noir a ſix pieds, & court fort vîte. Sa bouche eſt garnie de deux pinces avec leſquelles il creuſe & ronge le grain : il mange auſſi de la farine du ris, & autres denrées. Ces ſortes de vers montent du bas des maiſons en haut, ſe répandent de tous côtés & ſe multiplient conſidérablement. Le ver après avoir fait deux ou trois petits trous dans le grain, y pond un ou deux œufs, & ſept jours après, il en ſort un ou deux petits vers qui ſe changent en Nymphes. Le ver blanc plus vorace encore, a pareillement ſix pieds très-

distincts. Il file une espèce de toile, & sa tête est munie de pinces qui lui servent à ronger non-seulement le bled, mais aussi tout ce qu'il y rencontre. On voit sur la fin de l'été ces vers se promener en grand nombre sur les murs & les lambris des greniers pour y chercher un endroit à se cacher pendant leur transformation. Ils se nichent dans les crevasses des poutres, & y restent pendant l'hyver sous la forme de Chrysalides ou de Nymphes. A la fin d'Avril, ou au mois de Mai, il en sort un petit papillon dont les aîles sont argentées & tachetées de noir. La femelle pond soixante œufs ou davantage, & les dépose dans les rides ou les crevasses du grain. Environ quinze jours après les petits vers sortis de ces œufs, commencent à creuser & à ronger le bled. Il travaillent ensuite à filer leur toile, & s'étendent quelquefois sur tout un tas de bled On a cherché bien des expédiens pour détruire ces vers, & ils ont été employés sans succès; voici les moyens prescrits par le mémoire qui a eté publié par la chambre Electorale d'Hanovre.

Les ouvertures par lesquelles on donne de l'air au grenier, ne doivent pas être élevées de plus d'un pied, ou d'un pied & demi au-dessus du plancher, autrement le bled n'est pas suffisamment aéré. Il faut aussi ne leur donner qu'un pied de hauteur & de largeur. Les volets

volets de ces ouvertures ne doivent pas s'ouvrir du côté, mais par le bas & en dehors, de manière qu'étant soutenus avec un morceau de bois, ils forment une sorte d'auvent à chaque ouverture. On garantit par là le grenier du soleil & de la pluie, & l'on y introduit un air vif & frais. Ces ouvertures n'empêchent pas que, pour éclairer l'endroit, on ne puisse faire quelques fenêtres qu'on aura soin de griller pour en défendre l'entrée aux oiseaux. Depuis le premier Avril jusqu'à la fin de Septembre, il faut retourner le bled deux fois par semaine: & balayer exactement les greniers. Il suffit dans les autres mois de prendre ce soin une fois par semaine. Quand le ver noir a déjà infecté le bled, on arrête le progrès de la destruction en faisant repasser ce grain par le van. Le bled étant bien nettoyé, on le remue tous les jours pendant quelque-temps, ce qui fait bientôt déserter les vers. Il est bon de faire blanchir les murs du grenier, du moins par le bas, pour mieux découvrir & balayer ces insectes. Vers le commencement des chaleurs on doit observer les vers quand ils sortent des murs ou de la terre sous laquelle ils ont été cachés, pour les empêcher de monter. On peut encore enduire tout le tour du grenier par le pied, de trois ou quatre pouces de gaudron ou de térébenthine, ce qui arrête ces insectes dans leur course. En prenant tous ces soins, on est

ſûr de conſerver ſon bled en bon état ; & de ſauver celui qui étoit déja infecté des vers.

VERS DE TERRE. *Les vers de terre percent les écorces tendres des racines, ce qui fait périr les plantes ; ils entraînent même pendant la nuit les jeunes plantes dans leurs trous. Moyen de les détruire.* Il faut répandre ſur les couches de terre, du fumier de cheval menu & preſque pourri : les vers s'amuſeront avec ce fumier, & l'emporteront la nuit dans leurs trous : on verra même en peu de temps que tout le fumier aura diſparu. Si on veut les exterminer tout-à-fait, on fera bouillir dans de l'eau des feuilles de Noyers, ou écorces vertes des noix, & après avoir laiſſé refroidir cette eau on en arroſera les couches dont on veut chaſſer les vers. On les verra ſortir tous une minute après : on les amaſſe alors dans un vaſe plein d'eau, & on les y laiſſe mourir.

VERS *qui rongent les étoffes de l'aine. Moyen nouvellement découvert de garantir les étoffes de la piquûre des vers.* 1°. Il faut bien dégraiſſer les laines que l'on veut employer, enſuite il faut les paſſer à l'huile des térébenthine ; après quoi on les met à la teinture. Elles y perdent l'odeur forte & pénétrante que l'huile leur avoit donnée, & prennent encore mieux les couleurs que celles qui n'ont pas re-

çu cette préparation. La perſonne à qui l'on eſt rédoutable de cette utile découverte a expoſé pendant une année entière des étoffes ainſi préparées aux irruptions d'une multitude de vers qu'elle avoit ramaſſés exprès pour cela : non-ſeulement ils ont tous péri ſans endommager les étoffes, mais encore aucun autre inſecte n'eſt venu y dépoſer ſes œufs.

VERS *dans les livres. Moyen ſimple pour préſerver les livres de la moiſiſſure ou de la piquûre des vers.* L'orſqu'on apperçoit quelque livre atteint, ſoit dans la couverture, ſoit dans le corps du volume, il faut verſer deſſus de la poudre de *coloquinte*, & en garder à cet effet dans une petite phiole bouchée d'un morceau de parchemin percé de pluſieurs trous ; il faut auſſi de temps en temps battre les livres pour en faire ſortir la pouſſière, & renouveller la coloquinte.

VERS *dans les fourrures. Pour préſerver des vers toute ſorte de fourrures, il faut ſe ſervir du camphre, & voici la manière.* Dès le mois d'Avril on doit faire battre avec une baguette les fourrures & les manchons : enſuite les envelopper ſans les preſſer dans un drap ou telle autre pièce de linge, & mettre entre les plis une once de camphre groſſièrement pulvériſée. Après quoi on enferme le tout dans un coffre ou dans une ar-

moire bien fermée. Les vers ni les mites ne s'y mettront jamais. Quand on veut reprendre ſes fourrures, il faut encore les faire battre & les expoſer pendant vingt-quatre heures à l'air pour faire évaporer l'odeur du camphre. Le poivre noir mis en poudre, mêlé avec le camphre, eſt encore un bon remède pour les fourrures à poil long.

VIN. *Manière de dégraiſſer le vin en vingt-quatre heures, & de clarifier dans le même eſpace de temps celui qui a été troublé.* Il y a des vins qui après avoir été conſervés un certain temps deviennent auſſi gras que de l'huile, & ſont très-déſagréable à boire. Pour réparer ce mal prenez de raiforts, raves ou radis, & après les avoir bien pelés, raclez les bien menus, & jettez-les dans votre tonneau pas la bonde. Ou bien jettez dans le tonneau une chopine de la meilleure huile d'olive que vous pourrez trouver. L'une & l'autre de ces deux méthodes produiront ſur votre vin un effet ſurprenant.

Si votre vin eſt devenu trouble, ſoit pour avoir été remué ou autrement, il y a un moyen bien ſimple pour remédier à cet inconvénient. Il ne s'agit que de jetter dans le tonneau de la raclure de bois de ſarment, ou bien ſi vous l'aimez mieux, prenez une douzaine de blancs d'œufs, avec environ pour un ſol d'alun en poudre : battez & mêlez bien le tout

enſemble, & jettez-le dans le tonneau par le bondon : remuez le tout avec un bâton, & laiſſez-le repoſer enſuite, votre vin s'éclaircira en vingt-quatre heures & deviendra auſſi fin que le vin vieux le plus clair. L'une & l'autre de ces methodes n'ont jamais manqué de réuſſir.

VIN. *Moyen de découvrir ſi le vin a été édulcoré avec de la litharge.* Prenez de la leſſive de chaux vive & d'orpiment : mettez-en ſix gouttes dans une once de vin : il ſe troublera & deviendra noir comme l'encre. Ou bien verſez dix gouttez d'huile de vitriol ſur trois onces de vin, s'il y a de la litharge il deviendra blanc comme du petit lait.

MOYEN *de colorer le vin.* Otez deux ou trois bouteilles de vin de la piéce : prenez une demi-douzaine d'œufs : caſſez-les dans un plat ; mettez-y une bouteille d'eau, & broyez le tout enſemble, blanc jaune, coquille : mettez le tout dans la piéce, remuez avec un bâton, puis rempliſſez la piéce de vin, & laiſſe-la repoſer quelques jours.

VIN *factice, ou manière d'avoir à peu de frais une boiſſon imitant le vin.* Prenez trente livrez de raiſin cuit au ſoleil ; ſeparez les grains de la grappe ; mettez-les dans un tonneau, où il y ait eu récemment du vin, & otez-en le bondon.

Verſez ſur ces raiſins de l'eau de rivière, ou de fontaine juſqu'à ce que le vaiſſeau ſoin plein. Jettez-y un bon pot d'eau-de-vie que vous mêlerez-bien avec de l'eau : laiſſez fermenter le tout pendant vingt-quatre heures avant de remettre le bondon au tonneau. Au bout de ſix ſemaines vous aurez une boiſſon uſuelle, d'un goût agréable.

VINAIGRE. *Moyen de faire du vinaigre ſans vin.* Comme on n'a point dans tous les pays du vinaigre de vin, ou que bien des gens ne le ſavent point faire, le ſecret ſuivant pourra être utile aux uns & aux autres. La recette n'eſt point une compoſition. Il s'agit de tirer la ſeve du poirier ſauvage & du chêne dans les tems qu'elle monte, au printems & dans l'automne. On fait à l'arbre du côté du Midi, à hauteur d'eſtomach, une inciſion de haut en bas de la longueur d'environ quatre pouces : on ouvre un peu l'écorce de part & d'autre, & au bas de la fente on pique dans le bois une lame de couteau ſans manche, ou autre pareil inſtrument, au-deſſous de laquelle on met un vaſe de terre, de faïance, ou de verre, & non de bois ni d'aucun métal. La ſéve coule par la lame dans le vaiſſeau. Ou guérit l'arbre de l'inciſion, en le frottant en cet endroit de terre ſeche ou de cendres.

On peut tirer de chaque arbre juſqu'à

ſix pintes de ſéve, meſure de Paris, ſans le trop fatiguer. Celle du poirier ſauvage vaut mieux que celle du chêne ; on paſſe cette ſéve dans un linge fin, & tout de ſuite on la met dans une bouteille de verre ou de grés. Il faut la laiſſer repoſer ainſi trois mois, on la tirera enſuite au clair de deſſus ſon marc, & on l'employera partout où l'on aura beſoin : plus ce vinaigre eſt vieux, meilleur il eſt. Il conſerve les corps ſains & entiers ; on y confit toute ſortes d'herbes, de légumes, comme haricots, concombres & autres.

VITRES. *Maſtic pour les vitres, & propres auſſi aux vaiſſeaux.* Il faut prendre une demi-livre de blanc d'Eſpagne, un quarteron de céruſe, une once & demie de litharge, & une pinte d'huile de lin. Il faut d'abord réduire en poudre fine & tamiſée le blanc d'Eſpagne & la céruſe que l'on tient prête ſur une table ou dans une terrine pour l'employer dans la ſuite : on jette la litharge dans l'huile, & après avoir fait bouillir cette huile, on la retire du feu, & on la laiſſe refroidir. Lorſqu'elle eſt au point qu'on peut la toucher ſans danger, on la renverſe peu-à-peu ſur les matières en poudre que l'on a eu ſoin de bien mêler, & on en fait une pâte à laquelle on donne telle forme qu'on veut. Cette pâte ſe séche en la conſervant, mais lorſqu'on en veut faire uſage, il ſuffit de la manier entre ſes doigts, & elle devient

auſſi molle que du beurre : c'eſt alors qu'on peut l'employer. On s'en ſert avec ſuccès pour maſtiquer les vitres dans tous les endroits où l'on eſt loin des vitriers, & que ſouvent on ne voudroit pas faire venir pour une petite réparation;& on n'a pas beſoin de colle ni de papier, ni même d'arrêter les vitres avec des pointes. Ce maſtic eſt encore propre à enduire les fentes des vaiſſeaux de bois, quelque liqueur qu'ils contiennent, & l'on ne doit point craindre qu'elle s'écaille dans les mouvemens que l'on peut donner au vaiſſeau, , ſoit en le voiturant ou en le roulant.

VOLAILLE. *Machine pour engraiſſer la volaille en huit jours.* Cette piéce a la forme d'une fontaine d'environ quatre pieds de haut, & communique à la volaille dans ſon robinet ou tuyau.La pâteeſt préparée de la manière ſuivante.Prenez de la farine d'orge bien fine, délayez-là dans du lait bien chaud, ou bouilli, juſqu'à ce qu'elle devienne comme de la crême nouvelle, afin que rien ne bouche le tuyau:mettez-la enſuite dans la machine:elle ſert de boire & de manger. Prenez la volaille par les pattes ou aîles ; ouvrez-lui le bec, & inſinuez le tuyau ſur la langue en tenant l'amiral ferme,de crainte qu'il ne ſe retire. Pour un dindon pouſſez le tuyau environ trois pouces ; pour chapon & poule deux pouces, pour

un pigeon à proportion. Cette opération ſe fera deux fois par jour, & aux mêmes heures. Si l'on veut mettre plus de temps à engraiſſer, il faut couper le lait avec de l'eau chaude, & laver en tout temps la machine avec de l'eau chaude.

MANIERE *de faire cuire une volaille ſans broche & ſans feu.* Commencez par apprêter & larder votre volaille comme à l'ordinaire. Enſuite farciſſez-là de bon beurre avec de la ſauge : paſſez au travers un morceau d'acier rougi au feu, de la longueur de la volaille, & de la forme à-peu-près d'un rouleau de pâtiſſier. Mettez après cela votre volaille dans une boîte de fer blanc bien fermée : au bout de deux heures elle ſera cuite. Cette méthode peut être fort commode aux Officiers en route, qui pourront par ce moyen porter avec eux leur dîner tout cuit.

Fin de la ſeconde Partie.

L'ALBERT MODERNE.

TROISIEME PARTIE.

L'AGREMENT.

Secrets qui ont pour objet, les choſes de pur agrément ou d'amuſement, comme les liqueurs, les fleurs, la teinture & autres, le tout arrangé par ordre de matières.

Sur les liqueurs, Glaces, Liqueurs glacées, Crêmes, &c.

MANIERE *de faire glacer les crêmes & les autres liqueurs pour les deſſerts.* Après avoir préparé le liquide que l'on veut glacer, on prend de la glace ou de la neige gardée dans une glacière. Si c'eſt de la glace on la pile ; on y joint un tiers de ſel marin,

ou de sel ammoniac, ou de salpêtre, ou de sucre ordinaire, ou de la chaux vive ou de sel de soude appelle *Varech*, provenant de la cendre de l'algue & autres plantes marines que l'on brûle en Normandie. On brouille promptement ce mêlange, & l'on y plonge un vase cylindrique de fer blanc, dans lequel on aura renfermé la liqueur qui doit être congelée. Pour hâter la congellation on agite continuellement levaisseau qui doit être surmonté d'un anneau assez large pour y pouvoir passer la main, & faire aisément tourner le cylindre. A mesure que la glace s'attache aux parois intérieuresdu vase, on a soin de la ratisser ; afin que les parties qui sont au centre prennent la place de celles qui sont déja glacées, & se gelent à leur tour en approchant de l'endroit où régne le plus grand froid. Le point où ils faut s'arrêter,de peur que la liqueur ne devienne glaçon, est celui où elle a pris la consistance de la neige.

RATAFIA. *Manière de faire le ratafia de cerises à la Provençale.* Choisissez les meilleures cerises que vous pourrez : on appelle à Paris cerises ce qui se nomme guignes dans beaucoup de Provinces. La vraie cerise est rouge, elle a la queue courte, & est un peu aigre au goût : ce qui dans certaines Provinces, & comme le Lyonnois, le Languedoc,&c. lui fait donner le nom de griot-

te, & on y appelle cerise ce que l'on nomme gugne à Paris. La cerise est beaucoup moins aigre lorsqu'elle est bien mûre. Les cerises sont moins sujettes aux vers que les autres fruits à noyaux. Les grosses cerises à courtes queues, telles qu'il en vient dans la vallée de Mommorenci à quatre lieues de Paris, sont les plus estimées pour faire le ratafia. Mais au défaut de celles-là on peut se servir de cerises communes, en faisant toujours choix des meilleures, des plus mûres, & de celles qui auront aucune tache. On aura soin de leur ôter la queue en prenant bien garde de les froisser.

Quand vos cerises seront ainsi préparées, vous en mettrez le poids d'une livre dans une pinte de vin rouge, mesure de Paris, le plus excellent & le plus naturel que vous pourrez avoir. Vous laisserez infuser les cerises dans ce vin pendant l'espace de trois semaines, dans une cruche ou bouteille bouchée bien exactement, que vous exposerez pendant ce temps au plus grand soleil, & que vous retirez pendant les nuits. Après ce temps vous séparerez les cerises du vin, & vous les écraserez les pressant dans un linge pour en exprimer tout le jus. Vous mêlerez ensuite ce jus avec le vin : vous mesurerez le tout ensemble, & vous y joindrez le tiers d'eau-de-vie, c'est-à-dire chopine sur trois chopines de vin & de jus, avec demi-livre de sucre par pinte.

Vous expoſerez de nouveau tout ce mêlange au ſoleil le plus chaud, pendant le même temps de trois ſemaines, ayant ſoin de ne laiſſer jamais la bouteille paſſer la nuit dehors, parce que cela diminueroit l'effet de la fermentation. Il ne ſera pas néceſſaire de remuer la bouteille tous les jours, comme font quelques-uns. Mais après ce temps expiré, on paſſera le tout à la chauſſe d'hypocrate, ou au travers d'un ſachet de papier brouillard, ou d'un linge plié en pluſieurs doubles. Le ratafia ſe trouvera parfaitement clarifié, & pour le conſerver on le mettra dans des bouteilles bien bouchées qu'on gardera à la cave juſqu'à ce qu'on veuille en faire uſage. Il y a des perſonnes qui concaſſent les noyaux des ceriſes lorſqu'on les écraſe pour exprimer le jus, & qui en retirent les amandes qu'ils mettent dans la liqueur. On peut ſuivre ces pratiques qui donnent un bon goût à la liqueur; mais cela fait un ratafia différent du premier, quoique d'ailleurs excellent.

On a obſervé, par expérience, que ce ratafia de ceriſes étoit très-ſtomachal, & fort bon pour les perſonnes qui ſont attaquée de maux de cœur. Il en faut prendre peu à la fois, un demi-verre au plus ſuffit ordinairement.

MANIERE *de faire le ratafia d'œillet à la Provençale.* Prenez de petits œillets jaſpés, ou peints de différentes couleurs,

parcequ'ils ont plus de parfum que les autres. On les épluches bien, c'eſt-à-dire qu'on en tire toutes les feuilles des fleurs & leurs piſtils qui ſont les ſeules parties qu'on doit employer. On hache bien ces feuilles, en les coupant auſſi menu qu'il eſt poſſible. On en peſe enſuite la totalité, & ſur chaque livre peſant on met une pinte d'eau-de-vie, la plus excellente & toujours la meilleure. On laiſſera infuſer le tout enſemble pendant quinze ou vingt jours à la grande ardeur du ſoleil, & ſuivant que la ſaiſon ſera plus ou moins chaude, on donnera à cette infuſion plus ou moins de temps, de manière que la fermentation puiſſe détacher des œillets les parties ſpiritueuſes, & les incorporer avec l'eau-de-vie.

Quand cette infuſion ſera faite, on paſſera la liqueur au travers d'un linge plié en quatre ou au travers de la chauſſe. On preſſera bien en même temps les œillets avec la main pour exprimer tout le jus que l'on pourra, & on laiſſera repoſer cette liqueur pendant trois ou quatre jours avant de la changer de vaſe. Car malgré qu'elle ait été ainſi paſſée, elle aura encore un petit ſédiment qu'il faudra lui laiſſer dépoſer au fond

On mêlera enſuite dans cette liqueur un peu de fleur de Safran. On en trouve chez les Aporicaires & droguiſtes; mais on ne mettra de Safran qu'autant & à proportion qu'on voudra colorer la

liqueur. On ajoutera encore à la compoſition un tiers de jus de Framboiſe, & demi-livre de ſucre par chaque pinte meſure de Paris. Cela fait, on remettra le tout infuſer au ſoleil le plus ardent pendant le même eſpace de temps, pour que la liqueur ſoit bien mixtionnée. On la tirera enſuite au clair comme ci-deſſus, en la faiſant paſſer de nouveau à la chauſſe, ou à travers un linge quadruplé. Après quoi on la mettra dans des bouteilles de verre bien bouchées pour la conſerver & en boire quand on le jugera à propos.

Les propriétés de ce ratafia ſont de fortifier l'eſtomach, d'en appaiſer les douleurs & coliques, de prévenir ou d'arrêter les inflammations des entrailles. Il purifie auſſi le ſang, mais il faut faire attention de n'en uſer que ſobrement, à cauſe de l'eau-de-vie qui le compoſe.

MANIERE *de faire le ratafia de pêches à la Provençale.* Pour avoir un bon ratafia de pêches, il faut prendre des pêches qui ne ſoient ni trop mûres ni trop vertes, mais cependant des plus belles & de la meilleure eſpèce que l'on pourra trouver. Vous les pelerez d'abord, & vous ferez enſuite infuſer dans l'eau de vie le fruit dépouillé de ſa peau. Choiſiſſez toujours l'eau-de-vie la plus parfaite en qualité. On y fera infuſer de même les pelures, mais dans un vaiſſeau ſéparé. La raiſon de cela eſt que la peau de pêche a une

certaine amertume que l'eau-de-vie ne pourroit bien corriger, ſi le ſirop de la chair de la pêche s'y trouvoit mêlé.

On donnera à ces infuſions quinze ou vingt jours d'expoſition au grand ſoleil, pour que la chaleur puiſſe digérer & mêlanger enſemble les parties ſpiritueuſes. Lorſqu'au bout de ce temps ou environ, on s'appercevra que l'infuſion ſera bien faite, on retirera les pêches de la liqueur pour en nettoyer les noyaux. On caſſera ces noyaux pour en avoir les amandes qu'on pelera, & qu'on mettra encore infuſer dans la liqueur des pêches pendant cinq à ſix jours ſeulement.

On ne touchera point à la liqueur des pelures, que quand l'infuſion de la liqueur des pêches avec les amandes ſera faite. Alors on mêlera les deux liqueurs enſemble, celle des pelures, & celle du fruit. On remuera bien le tout pour que ces liqueurs s'incorporent bien. On mettra une demi-livre de ſucre par pinte de liqueur, comme on aura mis auſſi une livre de fruit ou de pelure par pinte d'eau-de-vie, meſure de Paris. On laiſſera infuſer encore le tout enſemble pendant cinq ou ſix jours, on paſſera cette liqueur à travers un linge bien blanc une fois ſeulement. On la mettra enſuite dans des bouteilles bien bouchées, pour s'en ſervir quand on le voudra.

Il y a des perſonnes qui font infuſer dans la liqueur où ſont les pelures, & non

non dans celle où ſont les pêches, les amandes des noyaux qu'on a retirés des pêches, comme il a été dit, après que ces liqueurs ont été expoſées au ſoleil. Quand ces amandes & pelures ont ſuffiſamment infuſé enſemble pendant cinq à ſix jours, on paſſe la liqueur au travers d'un linge blanc, on exprime tout le jus du marc, & on mêle cette liqueur avec celle des pêches : alors on y joint le ſucre dans la même quantité, demi-livre par pinte de liqueur, & on mêlange bien le tout qu'on laiſſe infuſer enſemble durant quelques jours avant d'en remplir ſes bouteilles, & de les ſerrer. Ce qui donne une liqueur excellente à boire, & un fruit agréable à manger, qui ſe conſerve fort bien dans ſa liqueur.

Ce ratafia a une propriété admirable & ſpécifique pour les maladies du poulmon : il procure auſſi du ſoulagement aux perſonnes bilieuſes, en les purgeant ſans effort, & même ſans qu'elles s'en apperçoivent : il ôte auſſi la mauvaiſe odeur de l'haleine & de la bouche ; mais il en faut toujours uſer modérément, ainſi que des autres.

RATAFIA. *Recette pour faire un excellent ratafia de noix.* Il faut d'abord que les noix qu'on y emploie ſoient bien choiſies, ni trop vertes, ni trop avancées, c'eſt-à-dire que le cernau ſoit formé dedans & bon à manger, mais que

le bois de la coque ne ſoit pas trop dur. On doit les cueillir à l'arbre, & non les abattre avec la gaule, en obſervant, ſur tout que ce ſoit par un temps bien ſec, & qu'elles n'ayent aucune tache.

Prenez enſuite ces noix, eſſuyez-les bien avec un linge blanc leſſivé. Vous en ôtez ſeulement les queues qui y ſeroient reſtées, & jettez les noix telles qu'elles ont été cueillies à l'arbre avec leur écorce verte dans un mortier bien propre, où vous les concaſſez avec le pilon, juſqu'à ce que le tout faſſe une eſpèce de pâte. Mettez cette pâte dans une cruche de grès avec la quantité d'eau de vie néceſſaire, ſavoir une pinte par chaque dixaine de noix, & choiſiſſez toujours la meilleure eau de vie de Cognac. Bouchez bien la cruche avec un linge blanc en pluſieurs doubles, & du parchemin par deſſus, & laiſſez infuſer le tout enſemble pendant deux mois ſans y toucher. Au bout de ce temps vous paſſerez le tout par un linge blanc de leſſive trois fois de ſuite, en changeant de linge chaque fois. Cela fait, vous meſurerez la liqueur, vous y joindrez un quarteron de ſucre pour chaque pinte, & vous la remettrez avec le ſucre dans la même cruche après l'avoir bien fait laver & nettoyer. Vous boucherez cette cruche comme la première fois & vous laiſſerez encore infuſer le tout pendant un mois. Enfin vous y paſſerez de nouveau cette liqueur à la

chauſſe d'hypocrate, & étant alors bien faite & bien clarifiée, vous la mettrez dans des bouteilles que vous boucherez avec ſoin pour la conſerver & vous en ſervir au beſoin.

Comme ce ratafia n'a pas de lui-même une couleur bien flatteuſe, on peut lui en donner, en pilant avec les noix des feuilles de coquelicot, à raiſon d'une bonne poignée par chaque dixaine de noix, ou chaque pinte d'eau-de-vie.

VIN *de groſeille & autre Moyen de faire du vin de groſeille & autres de liqueurs.* Un boiſſeau de groſeilles en grappes bien mûres doit rendre douze ou quatorze pintes de bon vin. En voici la méthode. Dès que cette quantité de fruit eſt écraſée, jettez-y douze pintes d'eau. Environ quinze heures après exprimez le tout : paſſez la liqueur : mettez cette colature dans un baril, & n'y touchez que lorſqu'elle commence à s'éclaircir. Soutirez-la dans un autre baril : puis, pour quatre pintes de liqueur, mettez une chopine de bon eſprit de vin, & ſi vous voulez, du ſucre ou d'autres ingrédiens en telle quantité que vous jugerez convenable pour rendre cette liqueur gracieuſe. Le tout ayant été bien remué enſemble pendant un quart-d'heure, on bouche la pièce avec ſoin, & on la laiſſe en cet état environ trois mois. Au bout de ce temps elle eſt parfaite. Vingt boiſſeaux de groſeilles peu-

vent ſuffire pour faire un muid de ce vin. Au reſte le fruit du groſeiller épineux eſt plus propre que les groſeilles en grappes, pour faire des vins de liqueur, ſur-tout pour imiter le vin de Canaries. On peut ſe ſervir de la même méthode pour faire de bonnes boiſſons avec du *poiré*, du jus de *ceriſes*, du jus de mûres en y ajoutant le propre eſprit de chacun d'eux, ou quelque autre eſprit convenable, & ces liqueurs ſeroient auſſi bonnes que le meilleur vin de Canaries. Pour tirer l'eſprit de ces ſucs, il faut les laiſſer agir par la fermentation, autrement ils n'en rendroient que peu ou point du tout. Mais plus ils ſont ſurs, pourvu néanmoins qu'ils ne ſoient pas abſolument convertis en vinaigre, plus on en tire d'eſprit. Par cette méthode un particulier peut recueillir dans ſon domaine de quoi faire du cidre & des vins de pluſieurs ſortes, qui feront des liqueurs de différens degrés, proportionnées à la diverſité des goûts, & pour toutes les ſaiſons.

RECETTE *pour donner aux liqueurs la couleur ou la teinture que l'on veut.* 1° Pour faire le rouge cramoiſi. Prenez, par exemple, pour ſix pintes de liqueur en rouge cramoiſi, trois gros de cochenille, un demi-gros d'alun d'Angleterre, pilez-les en poudre la plus déliée qu'il ſe pourra, puis verſez dans le mortier environ la moitié de trois poiſſons d'eau bouillante. Remuez

promptement les drogues, & jettez ce mêlange dans votre liqueur qui doit être aſſaiſonnée de tout ce qu'il faut. Rincez le mortier avec l'autre moitié de votre eau, & jettez ce reſte dans la liqueur.

Pour donner le véritable rouge écarlate, prenez deux gros de vermillon ou kermés, demi-gros d'alun, & demi-gros de crême de tartre, & l'employez de la même façon que ci-deſſus.

Pour donner la couleur jaune, choiſiſſez les fleurs les plus épanouies de la giroflée jaune, ne prenez que les fleurs les plus jaunes, mettez-les dans un pot rempli d'eau, & faites-en une infuſion ſur un feu modéré de charbon couvert de cendre; ajoutez cette infuſion au ſirop que vous aurez fait pour votre liqueur.

Pour la couleur violette, ſervez-vous des tablettes de tourneſol, ou héliotrope, leſquelles ſont faites avec la ſemence de cette fleur. Pilez de ces tablettes dans un mortier réduiſez-les en poudre déliée, mettez cette poudre dans l'eau bouillante, remuez ce mêlange, & le verſez doucement dans votre liqueur, mais avant de paſſer celle-ci à la chauſſe.

Pour la couleur bleue, on ſe ſert d'une infuſion des fleurs de cette couleur, mais ſans odeur & d'un tiſſu délié. La jacinthe, par exemple, donne un bleu céleſte. Le moyen le plus ſimple d'extraire les teintures des fleurs, eſt de détacher les feuilles colorées, de les mettre dans un va-

ſe ou pot dans lequel on verſe de l'eau ; & que l'on met ſur un feu modéré Cette infuſion extrait promptement la couleur & ne laiſſe aux fleurs qu'une certaine blancheur terne.

LES FLEURS,

ET 1°. SUR LES OIGNONS DES FLEURS.

On eſt par-tout dans l'uſage de faire fleurir un ſeul oignon dans l'eau ; mais ne ſeroit-il pas infinement plus agréable d'en voir pluſieurs enſemble dans le même vaſe? Voici comment on peut s'y prendre. Ayez un pot à fleurs ordinaire, bouchez le trou, ou les trous qu'on y a pratiqués pour laiſſer écouler l'eau, & lutez-les bien afin que l'eau n'en ſorte plus. Adaptez au deſſus une planche trouée en cinq ou ſix endroits à diſtance égale : placez les oignons à chacun de ces orifices, à côté deſquels vous pratiquerez auſſi de petits trous pour recevoir les baguettes auxquelles on lie les tiges des fleurs : rempliſſez le pot avec de l'eau, de façon que l'extrêmité inférieure des oignons touché à la ſurface de l'eau ; & ſi vous avez ſoin de varier les oignons, vous aurez dans ſon temps un très beau pot à fleurs qui durera pluſieurs ſemaines de ſuite.

Dès que la ſaiſon des fleurs eſt paſſée, les oignons ſe déſſechent & tombent enfin par les trous dans l'eau ; mais au lieu

d'y périr, ils augmentent de volume; & pouſſent pluſieurs rejettons. Si on les laiſſe dans cette eau pendant le reſte de l'année, ils fleuriront enſuite beaucoup mieux. & porteront des fleurs plus belles que ſi on les avoit en terre, ſi l'on leur donne les ſoins néceſſaires: on peut les faire fleurir dans une chambre échauffée à un certain dégré, depuis Noël juſqu'au mois de Mars ou d'Avril. Au lieu d'une planche, on fera mieux de prendre une lame de plomb qui ſera en raiſon de quatre livres par pied quarré: on y pratiquera également des trous, & l'on l'adaptera au deſſus du pot à fleurs; mais afin de tenir les baguettes qui doivent aider les tiges à monter, on placera une autre plaque de plomb vers le fond du vaſe, à laquelle on fera de trous qui répondront à ceux qui ſont dans la plaque ſupérieure, & au moyen de ces deux plaques les baguettes ſeront droites & bien aſſujetties. On pourra tenir les oignons ſous l'eau. Au reſte les vaſes de verre ſont préférables à ceux de terre, parce qu'on a l'avantage d'y voir clair, lorſqu'on y remet la quantité d'eau qui s'eſt conſumée ou évaporée. On a trouvé que les oignons ſecs réuſſiroient mieux que ceux qu'on prenoit dans la terre; car les fibres qu'ils ont pouſſées en terre pourriſſent dans l'eau. Il faut que l'oignon en jette d'autres, & la tige ne ſera jamais ſi parfaite que ſi l'on eût pris un oignon ſec. Voici la meilleure méthode de mé-

nager ces oignons pendant toute la saison des fleurs.

Mettez d'abord vos oignons dans les trous, de façon qu'ils ne touchent à la surface de l'eau que par l'extrêmité : cela leur fera pousser des fibres fortes & en abondance : après qu'elles auront poussé ainsi pendant six semaines, versez-y autant d'eau qu'il en faut pour les mettre entiéremenr sous l'eau, & entretenez-les dans cet état pendant toute la saison. Si les oignons contractent de la moisissure, pendant qu'ils sont hors de l'eau ; il faut au lieu de les nettoyer, les mettre tout de suite sous l'eau, ce qui les rétablira & ils fleuriront très-bien. Si on laisse les oignons dans l'eau pendant toute l'année, ils ne dépériront point, au contraire, ils fleuriront dans le temps aussi-bien que ceux qui ont été séchés. L'expérience a prouvé que ceux des jacinthes, & quelques autres ainsi ménagés, acquierent un degré de perfection plus grand que si on les avoit mis en terre : & que si on les retire de l'eau dans le temps, & qu'on les séche, ils fleuriront tous les ans aussi-bien que des nouveaux. On a observé que les renoncules & les anémones poussent de très-belles tiges dans l'eau, mais les oreilles d'ours ne produisent que peu & difficilement. Les roses, le jasmin & le chevre feuille fleurissent non-seulement dans l'eau, mais y poussent même de rejettons. Le rejettons coupés à environ trois

pouce

pouces ſous terre ſans aucune fibre, ſont les meilleures. Aucune plante tirée de terre & miſe dans l'eau n'y réuſſira, mais toute plante élevée ou nourrie dans l'eau profitera en terre. On peut également mettre des ſemences dans l'eau comme des féves, des poix : ils germent, fleuriſſent, portent des grains comme en terre. Si on veut tranſplanter les oignons qui pourriſſent aiſément en terre, il faut faire un trou comme à l'ordinaire. On place enſuite au fond du trou, l'oignon tiré de l'eau, ſans mettre de la terre deſſus, juſqu'à ce qu'il ait jetté des fibres, & que la tige ait pouſſé, alors on le couvre peu à peu de terre à la hauteur ordinaire: on conſerve par cette méthode les oignons qui ſont ſujets à pourrir.

Quand on veut mettre les oignons dans l'eau, il faut les nettoyer ſoigneuſement de toute pourriture, & en ôter les vieilles peaux. Si l'eau commence à ſe corrompre, on la jettera, on nettoyera les parois du vaſe ; on en verſera près des oignons pour en détacher les ordures, & l'on remettra le tout comme auparavant. S'il y a des ſaletés qui ſurnagent ; on remplira le vaſe juſqu'à ce que l'eau déborde & que toutes les immondices ſoient entraînées. Quand on veut mettre dans un même vaſe différentes fleurs, il faut choiſir des oignons de grandeur égale, comme ceux d'jacinthe & de narciſſe, de tulipe & jonquille.

MOYEN *pour faire venir sur un même pied des fleurs de la même espèce & de différentes couleurs; par exemple des giroflées.* Prenez des branches de giroflées doubles, d'autant de couleurs différentes que vous voudrez en allier ensemble. Coupez-les par le bas en pied de biche. Enlevez à chacune d'un côté la pellicule ou écorce tendre qui la couvre, & appliquez ces côtés ainsi pelés les uns contre les autres, les liant fortement ensemble avec une feuille de porreau. Passez ces branches ainsi unies dans un tuyau de canne, gros comme le pouce & long de cinq, que vous vuiderez de sa moëlle, & que vous fendrez dans sa longueur de l'un à l'autre bout en deux parties égales: vous les rejoindrez ensuite en les assurant & enveloppant avec de la soie torse ou du crin, ou de la ficelle goudronnée. Ces branches ainsi unies doivent sortir par le bas du tuyau de la longueur au moins de deux pouces. Ensuite vous les planterez en terre. La séve se confondant du côté qu'elles sont pelées, les unira intimement, & n'en fera plus absolument qu'une seule tige, qu'il faudra examiner de bien près pour en reconnoître l'artifice.

MÉTHODE *pour avoir des fleurs de bonne heure.* Prenez du sel armoniac, la grosseur d'une noix; dissolvez-le dans environ une pinte d'eau, mesure de Paris. Vers la Saint-Michel remplissez un pot

de bonne terre de jardin : ſemez-y vos ſemences, ou plantez-y les oignons : arroſez ce pot avec la diſſolution ci-deſſus ; gardez-le dans une chambre chaude ; & vers Noël vous aurez des fleurs qui continueront de pouſſer pendant le mois de Janvier & de Février.

MOYEN *d'avoir des fleurs naturelles & de les faire éclorre le jour que l'on veut.* 1°. On doit dans le temps que les dernières fleurs que l'on veut conſerver, choiſir ſur la tige les boutons les mieux formés & prêts à s'ouvrir. 2°. Les couper avec des ciſeaux, mais leur laiſſant une longue queue au moins de trois pouces. 3°. Boucher l'endroit coupé avec de la cire d'Eſpagne. 4°. Laiſſer faner les boutons, & enſuite les envelopper chacun à part dans un morceau de papier blanc & bien ſec, enfin les ſerrer dans une boîte ou tiroir. Lorſqu'on veut les faire éclore, en quelque temps de l'hyver que ce ſoit, on doit la veille couper le bout au deſſus de la cire d'Eſpagne, & les mettre tremper dans l'eau dans une carafe ou cloche. Il ſeroit fort bon de mettre dans l'eau un peu de nitre : le lendemain on verra les boutons s'ouvrir, s'épanouir, briller de leurs vives couleurs, & réprendre leur odeur naturelle.

MOYEN *de produire de la variété dans les fleurs.* Un bon moyen pour perfection-

ner les plantes & leur faire donner des fleurs doubles au lieu de ſimples, c'eſt de les tranſplanter ſouvent, par exemple d'abord dans le printemps, enſuite en automne, puis encore au printemps ſuivant & ne les laiſſant pas fleurir dans tout ce temps : par ce moyen des giroflées ſimples ſont parvenues à porter des fleurs doubles. 2°. Pour diverſifier la couleur d'une fleur, il faut l'arroſer uniquement avec de l'eau teinte à fond de la couleur dont on veut que la fleur ſoit. 3°. Un autre moyen plus ſûr & plus facile de ſe procurer des fleurs diverſifiées, ſoit pour la couleur & multiplication des fleurs, eſt de ſemer les graines de ces plantes dont on veut avoir des fleurs variées dans une terre riche, & qui ſoit différente de celle qui étoit naturelle à ces plantes quand elles étoient ſauvages ; car ſi vous ſemez la graine d'une giroflées ſimple, par exemple dans un bon terrein ; entre un grand nombre qui porteront des fleurs ſimples, vous en trouverez qui donneront des fleurs doubles, & quelques-unes d'une couleur autre que celle de la mere-plante. Vous pourrez enſuite les multiplier de bouture & de marcote. Les plantes qui ſont les plus propres à être diverſifiées ainſi en les ſemant, ſont giroflées, les anémones, les oreilles d'ours, les œillets, les tulipes, les violiers jaunes, les pieds d'alouettes, les marguetites, les violettes, les crocus, & les hépatites.

MOYEN *pour varier la couleur des roſes.* Pour avoir des roſes ou d'autres fleurs, blanches, rouges, vertes, jaunes, incarnat, il faut prendre une terre bien graſſe, la faire bien ſécher au ſoleil, & la réduire enſuite en poudre très-fine. On la met dans un pot, où l'on plante telles fleurs que l'on veut, en obſervant de ne les arroſer qu'avec ce qui ſuit. Si on les veut rouges, on fait bouillir dans de l'eau du bois du bréſil, coupé menu, juſqu'à ce que l'eau ſoit réduite au tiers. Lorſqu'elle eſt refroidie, on arroſe la plante ſoir & matin, juſqu'à ce qu'elle paroiſſe avoir pris racine, & qu'elle ſoit hors de danger, après quoi on peut l'arroſer avec de l'eau ordinaire. Les veut-on verres ? On fait bouillir de l'eau comme ci-deſſus avec le fruit de l'arbriſſeau nommé bourguepine. Il a ſans doute un autre nom ailleurs.

Pour les avoir jaunes, on prend le même fruit non mûr ; & de ſa décoction, on arroſe au moins l'eſpace de quinze jours. Enfin ſi on les veut noires, on emploie de la même façon de la noix de galle, avec un peu de vitriol. Il faut obſerver qu'avec ces divers arroſemens, la tige retient partie de ſa couleur naturelle & partie de la couleur factice, de ſorte qu'elle eſt de deux couleurs. Veut-on les avoir de trois couleurs ? On arroſe le matin un côté de la plante d'une eau colorée, & le ſoir l'autre côté d'une couleur différente, de manière qu'elle ſoit imprégnée le ma-

tin & le ſoir de deux couleurs. *Ce ſecret a été communiqué par un Capucin de Schelestat.*

AUTRE *manière de faire venir des roſes vertes, & des jaunes.* La nature ne produit jamais des roſes vertes, ſi elle n'eſt ſecondée par l'art. C'eſt l'effet d'une greffe qui leur donne cette couleur; & il eſt très-facile de s'en procurer. Il y a bien des années qu'on s'eſt aviſé de faire venir des roſes jaunes. C'eſt la même opération. Plantez un houx auprès d'un roſier, & lorſqu'il a repris racine, fendez un brin de ce houx par le milieu, & inſinuez-y un brin de votre roſier juſqu'à un œil que vous faites paſſer de l'autre côté. Puis quand l'œil de votre roſier que vous avez fait paſſer au dehors a pouſſé ſon jet, coupez le roſier de l'autre côté de la branche de houx; les roſes qui en proviendront ſeront vertes. Pour avoir des roſes jaunes, on fait la même opération ſur un genet au lieu du houx.

MOYEN *de donner des couleurs aux fleurs.* On doit pour cela pulveriſer de la terre graſſe cuite au ſoleil, l'arroſer l'eſpace de quinze ou vingt jours d'une eau rouge, jaune, ou autre. Enſuite on doit ſemer la graine de quelque fleur, mais il faut que cette fleur ſoit d'une couleur contraire à celle de cette teinture artificielle. On peut encore enfermer dans une petite

canne bien déliée trois ou quatre graines d'une autre fleur, & la recouvrir de terre & de bon fumier : car ces ſemences ſe mettant toutes en une, ne font qu'une racine, & peuvent produire une agréable variété de couleurs.

A l'égard des plantes qui ont la tige & les branches fortes, on les perce juſqu'à les moëlle on inſinue dans cette ouverture les couleurs que l'on veut donner aux fleurs; on couvre le tout avec du fumier de vache, ou avec de l'argille, & les fleurs auront autant de couleurs différentes, que l'on en aura mis, mais ces couleurs étrangères ne s'étendent pas au-delà d'une année.

MOYEN *de donner diverſes odeurs aux fleurs qui n'en ont point, ou qui n'en ont que de déſagréables, comme les tupiles & autres.* On doit pour cela, lorſqu'on en ſeme la graine, détremper du fumier de mouton dans du vinaigre. On y met un peu de muſc, de civette, ou d'ambre en poudre : il faut faire macérer les graines, ou les oignons pendant quelques jours dans cette liqueur, en arroſer les plantes naiſſante ; & les fleurs qui viennent enſuite, répandent une odeur très-douce & très-agréable: c'eſt ce qui eſt confirmé par l'expérience. Pour les plantes qui viennent de racines de boutures ou de marcottes, l'opération ſe fait au pied comme pour les couleurs.

MANIERE *de faire croître des fleurs en hyver & de conserver les fruits, & les fleurs pendant toute une année.* Levez de terre les arbres par les racines au printemps, précisément quand ils commencent à pousser des boutons, en conservant un peu de leur propre terre autour des racines: placez-les droits dans un cellier jusqu'à la saint michel, ensuite mettez-les dans des vases en y ajoutant une plus grande quantité de terre, & les placez dans une étuve, ou vous aurez soin d'arroser la terre tous les matins avec de l'eau de pluie dans laquelle vous aurez fait dissoudre gros comme une noix de sel armoniac par chaque quarte d'eau, & le fruit paroîtra vers le carême. A l'égard des fleurs, prenez un bon pot de terre: semez-y votre graine à la Saint Michel, & l'arrosez de même avec une eau semblable, vous aurez à Noël des fleurs, comme des tulipes, des lys, &c. L'une & l'autre de ces choses peuvent se faire dans une cuisine bien chaude, & on pourra mettre les vases à l'air pendant quelques heures quand le soleil luit. Pour conserver les fruits, & les fleurs, prenez une livre de salpêtre, deux livres de sel armoniac & trois livres de sable ordinaire bien net: mêlez le tout ensemble, & observez la même proportion dans d'autres quantités ensuite par un temps sec, prenez du fruit de quelque sorte qui ne soit pas entiérement mûr, mettez-les séparément dans

un vaſe de verre ouvert, & enſuite couvrez-les d'une toile huilée bien attachée au deſſous : eufuite enterrez chacun de ces verres à quatre doigt de profondeur dans un cellier bien chaud & de manière qu'autour de chaque verre & deſſus & deſſous il puiſſe y avoir deux doigts d'épaiſſeur de ce mêlange.

MÉTHODE *de ſécher les fleurs de façon qu'elles conſervent leur couleur naturelle.* On prend du ſable fin, qu'on lave ſi ſouvent, qu'il n'y reſtent ni terre, ni ſel, on le ſéche enſuite : on en met dans un goblet ou bocal une certaine quantité : on y enfonce la tige de la fleur. On donne aux feuilles & à la fleur leur ſituatiou naturelle : après quoi on couvre l'un & l'autre avec le même ſable à la hauteur d'une ligne au deſſus de la fleur, on place enſuite ce bocal au ſoleil ou ſi c'eſt en hyver, dans une chambre où il y ait une chaleur modérée, juſqu'à ce que le tout ſoit bien ſec. On ôte enſuite le ſable avec toute la précaution poſſible, on nettoie les feuilles avec un plumaceau. Quelques eſpèces de fleurs perdent leur brillant, mais on peut le leur rendre. Quant aux roſes & toutes les fleurs d'une couleur auſſi délicate, elles la reprennent en les expoſant à une vapeur modérée de ſouffre : celles de couleur de ponceau & de cramoiſi, reviennent à la vapeur de la ſolution d'étain dans l'eſprit de nître

La vapeur de la ſolution de limaille de fer dans l'eſprit de vitriol, rend le verd aux feuilles & aux tiges. Cette méthode réuſſit parfaitement dans les fleurs ſimples : il y a quelque difficulté par rapport aux œillets & aux autres fleurs doubles. On réuſſit dans les œillets, en fendant le calice des deux côtés & en le collant enſuite après avoir ſéché la fleur, ou en le trouant avec une épingle en différens endroits. Quand à l'odeur qui ſe paſſe en grande partie, on peut la leur rendre, en laiſſant tomber au milieu de la fleur une goutte de quelque huile diſtilée, par exemple l'huile de roſes ſur les roſes, & l'huile de girofle ſur les œillets.

SECRET *pour conſerver les fleurs.* Rempliſſez juſqu'à moitié ſeulement un vaſe de terre, de cuivre, ou de bois, de ſable paſſez au tamis : verſez enſuite juſqu'aux bords du même vaſe de l'eau bien pure & bien claire que vous remuerez & mêlerez bien avec un morceau de bois dans le ſable, pour en détacher les particules de terre graſſe ou de fumier qui pourroient y être reſtés. Le ſable étant repoſé, vous ôterez l'eau trouble du vaſe, en la verſant par inclination, & vous continuerez de laver ce ſable juſqu'à ce que toute l'eau qui le couvre ſoit limpide & ſans aucun nuage. Quand le ſable eſt ainſi bien nettoyé, on l'expoſe au ſoleil tout le temps qu'il faut pour deſ-

sécher entiérement son humidité. On prépare ensuite pour chaque fleur un vaisseau d'un volume convenable de terre ou de fer-blanc; on choisit les fleurs les plus belles, les plus parfaites & les plus séches, en observant de leur laisser une tige d'une longueur suffisante. D'une main on les pose délicatement dans le vase, de manière qu'elles soient enfoncées de deux ou trois doigts au dessous des bords, & qu'elles ne touchent point le vase: de l'autre main on verse peu-à-peu le sable jusqu'à ce que toute la tige ou la queue des fleurs soit couverte: puis on couvre légérement la fleur même en écartant un peu ses feuilles. La tulipe exige de plus une petite opération: il faut couper la sommité triangulaire qui s'éleve du milieu de son calice, & par là les feuilles de la fleur resteront mieux attachées à la tige. Lorsqu'on aura rempli les vases, on les laissera pendant un mois ou deux dans un endroit bien exposé au soleil, & l'on enterrera les fleurs peu différentes, quoique desséchées, des fleurs fraîchement écloses, mais sans odeur. Voilà le moyen décrit par Ferrario, Jesuite de Sienne, & traduit de son ouvrage intitulé: *Flora seu de Florum cultura lib. IV.*

SECRET *pour conserver les fleurs.* Prenez du sable de rivière, & le plus blanc que vous puissiez trouver. Après l'avoir passé plusieurs fois par un tamis fin, jet-

tez-le dans un vaſe de verre plein d'eau, & frottez-le long-temps entre vos doigts pour le broyer, & l'affiner encore. Verſez enſuite toute l'eau par inclination, & mettez le ſable ſécher au ſoleil. Ce ſable étant ainſi préparé & bien ſec, enterrez-y doucement les fleurs avec leurs feuilles & leurs queues arrangez-les de telle ſorte qu'elles ne perdent rien de leur forme. Après avoir gardé quelque-temps ces fleurs de cette manière juſqu'à l'entière évaporation de l'humidité, retirez-les, & renfermez-les dans des bouteilles, bouchez-les bien exactement, & tenez-les à couvert de toute eſpèce d'altération : mais il faut qu'elles aient toujours une chaleur modérée, car ſi elle étoit trop forte, les couleurs ſe faneroient; & ſi elle n'étoit pas au degré ſuffiſant; elle ne pourroit deſſécher toute l'humidité qui peut y reſter encore. Au reſte c'eſt ſur les fleurs des arbres fruitiers que l'auteur de ce ſecret (*Monſieur de Monti, Académicien de Boulogne*) a fait ſes plus curieuſes expériences, & il avoue qu'il n'a pas toujours réuſſi dans les fleurs qui proviennent d'oignons, parce qu'elles ſont plus humides.

AUTRE *moyen de conſerver les fleurs pendant long-temps dans leur forme & avec leur couleurs naturelles.* Ayez du beau ſable de riviere : nettoyez-le autant qu'il eſt poſſible en le purifiant de toute

les immondices qu'il peut contenir, puis faites-le sécher au soleil ou sur une poële : passez-le par un tamis & ne vous servez que du plus fin. Faites faire une caisse de bois ou de fer blanc étamé & de la grandeur que l'on veut. Couvrez le fond de la caisse de trois ou quatre doigts de sable & enfoncez-y le bout de la queue des fleurs de manière qu'elles se tiennent droites les unes à côté des autres, mais sans se toucher aucunement, & remplissez tout le vuide autour des queues avec ce sable. Quand elles sont bien enterrées, répandez-en autour des fleurs, en-dedans, & pas-dessus couvrez le tout d'une couche de deux ou trois doits de ce sable, mettez cette caisse dans un endroit exposé au soleil, ou dans un lieu échauffé, & l'y laissez pendant un mois : à l'égard des tulipes il faut couper adroitement le pistile qui s'éleve au milieu & renferme la graine & remplit le vuide de sable. On ne doit pas mettre trop de fleurs dans une même caisse, ni faire la caisse trop large.

SECRETS SUR LA PEINTURE

ET 1°. SUR LES COULEURS.

RECETTE *pour composer les couleurs dont on peut peindre & embellir le ouvrages de menuiserie & manière de les employer.* 1°. Pour peindre une table, ou une boiserie, ou une muraille, & tout

ce qu'on appelle des fonds polis. Calcinez de la céruſe, c'eſt-à-dire, concaſſez-la en morceaux gros comme des noiſettes ; enſuite mettez-la ſur le feu dans une poile de fer, & remuez-la comme on a coutume de remuer le café que l'on brûle. Lorſqu'elle prendra une couleur jaune, ce ſera la marque qu'elle ſera ſuffiſamment calcinée : alors vous la tirerez de deſſus le feu, & la broierez ſur votre pierre de porphire ou de marbre avec de l'huile graſſe dont nous allons donner la compoſition, & ainſi préparée à l'huile grace, vous l'employerez avec de l'huile de térébenthine ; car tout ce qui a été broyé à l'huile graſſe doit être employé à la térébenthine dont la propriété eſt d'étendre & de faire couler la couleur.

Donnez trois ou quatre couches de cette céruſe ſur ce que vous voulez peindre, comme table ou boiſerie, & ayez attention d'en bien couvrir la ſurface : on ne donne une nouvelle couche, que lorſque la précédente eſt ſéche, ce que l'on connoît en y portant le doigt qui ne doit s'y attacher en aucune façon. Vos couches ainſi miſes & bien ſéchées, vous aurez de la pierre de ponce, reduite ſur un marbre en poudre impalpable, & en prendrez avec un linge mouillé que vous tiendrez en forme de tapon d'une grandeur convenable ; vous en frotterez modérement votre ouvrage & le polirez entiérement. N'épargnez point l'eau dans

cette opération, elle ne gâtera rien. C'eſt après ce premier fond poli, qui porte auſſi le nom d'*apprêt dur*, que l'on met à ſon gré la couleur. Voici maintenant la manière de faire l'huile graſſe.

Mettez dans une bouteille de verre deux pintes d'huile de noix; enſuite une livre de plomb coupé par morceaux les plus petits qu'il eſt poſſible. Expoſez cette bouteille à l'ardeur du ſoleil l'eſpace de trois mois dans la plus belle ſaiſon. Au bout de ce temps, pour connoître ſi elle eſt aſſez cuite, prenez-en avec un pinceau que vous paſſerez ſur une vitre, & ſi elle ſéche auſſi-tôt, c'eſt une preuve qu'elle eſt faite, & vous la tirerez au clair dans d'autres bouteilles. Le même plomb pourra vous ſervir pluſieurs fois. Cette méthode eſt à la vérité un peu longue, mais auſſi elle eſt moins diſpendieuſe que d'autres, & l'huile graſſe eſt infiniment meilleure. Il s'agit maintenant d'enſeigner la compoſition des couleurs pour la menuiſerie.

Pour le *blanc*, broyez à l'huile graſſe de la céruſe dans laquelle vous mettrez une pointe de bleu, afin de ſoutenir le blanc, qui jaunit avec le temps.

Pour le *verd*, ſur deux livres de céruſe, mettez une livre de verd-de-gris ſimple. Cette couleur ſe poſe ordinairement ſur une impreſſion blanche, & elle réuſſit encore mieux ſi le fond poli eſt d'un gris fort clair.

Pour le ſecond *verd*, prenez du verd de montagne, dans lequel vous en mettrez de céruſe, qu'autant qu'il conviendra pour le faire clair, ou foncé, vous broyerez l'un & l'autre à l'huile graſſe, & l'impreſſion ſera en gris clair.

Pour un troiſième *verd*, employez pour ce verd, qui ſera plus beau que les autres, du verd de gris calciné que vous tremperez à votre gré avec de la céruſe. On peut la broyer à la térébenthine, comme à l'huile graſſe, & alors on l'emploie au vernis, mais en ce cas la céruſe veut être préparée à la térébenthine; l'impreſſion ſera toujours en gris clair.

Pour le *gris de lin*, broyez ſéparement de la laque, du bleu de Pruſſe & un blanc de céruſe: après quoi vous compoſerez avec ces trois couleurs, tel gris de lin qu'il vous plaira; l'impreſſion ſera encore en gris clair.

Pour le bleu, cette couleur ſe fait avec le bleu de Pruſſe & de la céruſe plus ou moins, ſelon que l'on veut la nuance du bleu. Broyée à la térébenthine & employée au vernis, elle ſera beaucoup plus belle: l'impreſſion ſera en gris: il faut ſe ſouvenir que toutes les couleurs ſe broient ſéparément enſuite on les mêle pour faire la teinte.

Pour la couleur *de bois de chêne*, elle ſe fait avec de l'ocre de rut & de la terre d'ombre: elle ſera plus claire ou plus foncée ſelon que l'ocre de rut dominera plus ou moins. On broyera à l'huile graſſe.

Couleur

Couleur *de bois de noyer*, prenez du blanc de céruſe, de l'ocre de rut, & une pointe de noir, broyez le tout à l'huile graſſe.

Couleur *de marron*. Le rouge d'Angleterre, & le noir d'yvoire font le marron foncé : il ſera plus clair, ſi l'on met du jaune à la place du noir : broyez à l'huile graſſe

Pour le *jaune*, cette couleur ſe fait avec de l'ocre de Berry que l'on dégrade autant que l'on veut avec du blanc de céruſe. Broyez toujours à l'huile graſſe & employez à la térébenthine.

Pour le *jonquille*, prenez de l'orpin que l'on mêle avec de la céruſe. Il y a trois ſortes d'orpin dont les nuances ſont différentes ; mais il faut ſavoir : 1°. Que l'orpin ne ſe broie qu'à la térébenthine pour s'employer au vernis, car autrement il auroit trop de peine à ſécher. 2°. Que cette couleur ainſi broyée veut être employée ſur le champ.

Pour le *rouge* imitant celui de la Chine, on le fait en tempérant le rouge d'Angleterre avec du vermillon. En fait de teintes, il eſt impoſſible dans leur compoſition de déterminer la quantité de couleurs qui y entrent : leur perfection dépend du coup d'œil de l'artiſte.

Pour la *couleur d'or* : on la compoſe avec les trois ſortes d'orpins dont nous venons de parler, avec un peu de blanc de céruſe & une pointe de vermillon :

toutes ces couleurs ſeront broyées ſéparément, & le coup d'œil réglera ce mêlange pour attraper la véritable couleur de l'or.

Voici pour l'application des couleurs. Lorſque vous aurez choiſi votre couleur, & fait votre teinte, vous en donnerez deux ou trois couches ſur votre fonds poli de ſorte qu'il en ſoit bien couvert; il ne faut donner ces couches les unes après les autres que lorſqu'elles ſeront ſéches: c'eſt une patience qu'il eſt néceſſaire d'avoir. On polira enſuite la couleur avec une pierre de ponce, comme on a fait le fonds poli, ou apprêt dûr, & l'on paſſera deſſus trois ou quatre couches de vernis blanc ou brun. Quand le vernis eſt ſec, on le polit avec la pierre de ponce. Pour que chaque couche ſéche plutôt, il faut mettre dans la céruſe & les couleurs, de la coupe-roſe calcinée. On calcine la coupe-roſe en la mettant ſur le feu dans une poële de fer: elle y fond toute ſeule, & bout; lorſqu'elle a ceſſé de bouillir, elle eſt ſuffiſamment calcinée: & on la broie alors en poudre impalpable.

Moyen *de peindre des figures en or & en argent ſur divers petis meubles, comme boîtes, encoignures, cabarets, paravents, & autres.* On prendra des papiers dorés & argentés, que l'on choiſira ſelon ſes idées & ſon goût; il en eſt

de toutes ſortes. Soit qu'onlaiſſe les feuilles entières ; ſoit qu'on les découpe par morceaux pour faire des compartimens ou une ſuite de figures & d'ornemens tels qu'on l'imaginera, on mettra le papier trempé dans du vinaigre l'eſpace d'un quart-d'heure & non plus long-temps. Alors mettez une couche de vernis ſur votre ouvrage dans la place où vous voulet que ſoit l'or & l'argent. Appliquez deſſus votre papier trempé, l'or ou l'argent en deſſous, & paſſez par deſſus fort légérement le manche d'un canif, ou autre morceau ſemblable. Enſuite enlevez le plus doucement qu'il vous ſera poſſible votre papier, & vous verrez, avec une agréable ſurpriſe, que les figures & deſſeins d'or & d'argent ſont reſtés attachés au vernis tels qu'ils étoient ſur le papier & conſerveront le même brillant. Lorſquele tout eſt ſec, on le couvre de deux couches devernis que l'on peutpoliraveclapierrede ponce ſelon la manière ci-deſſus indiquée.

Moyen *de bronzer & dorer à l'huile.* Il faut pour cela avoir du mordant à l'huile. Or ce mordant ſe fait ainſi. Ayez un pot de terre verniſſé & neuf qui contienne deux pintes, rempliſſez-le à moitié de couleurs préparées à l'huile. Celles qui vous reſteront des ouvrages que vous auriez faits y ſeront très-propres, quand même il s'y ſeroit formé une peau deſſus vous y mettrez auſſi cette peau : ajou-

tez-y une pinte d'huile de lin & un poiſſon de vernis commun. Alors mettez votre pot ſur un feu médiocre comme de la petite braiſe. Cuiſez doucement, & lorſque vous verrez votre matière ou liqueur ſe réduire & être tarie d'un quart comptez qu'elle ſera ſuffiſamment cuite. Retirez votre pot du feu, paſſez le tout, & mettez le mordant ainſi fait dans un autre pot de terre verniſſé pour vous en ſervir au beſoin : il ſe conſerve un an entier ſans s'affoiblir. Quand on veut s'en ſervir, on leve une partie de la peau qui ſe forme deſſus, on la rejette ſur l'autre & on la remet dans ſon premier état, après que l'on a retiré ce que l'on vouloit. On ſe ſert de ce mordant pour bronzer & dorer à l'huile. Pour bronzer après qu'on a appliqué le mordant ſur la piéce, on poudre par deſſus le bronze tout ſec, & en tenant un papier au-deſſous, on frotte la piéce avec une broſſe neuve, afin de faire tomber le ſuperflu du bronze qui n'a point été arrêté par le mordant pour qu'il ne ſoit pas perdu : il n'eſt pas néceſſaire de paſſer aucun vernis ſur le bronze, mais il en faut paſſer ſur l'or que l'on a appliqué. Au reſte, on vend par-tout du vernis pour cet uſage, qui ſe nomme *vernis à l'or*. Il faut attendre que l'or ſoit parfaitement ſec avant de donner la couche de vernis. Lorſque le mordant ſe trouve trop épais, on le rend plus coulant en

y mêlant un peu d'huile graſſe.

MOYEN *de faire un beau bleu.* On le tire du Barbeau ou Bluet, qui ſe trouve en abondance dans preſque tous les champs de bled, & que l'on peut cueillir pendant quatre mois de la belle ſaiſon ſans endommager le bled. Cette fleur a deux nuances bleues, l'une plus claire dans les feuilles extérieures, l'autre plus chargée dans le milieu de la fleur. On peut ſe ſervir de l'une & de l'autre, mais les feuilles du milieu produiſent une couleur beaucoup plus belle : il faut le ſéparer des autres feuilles le jour même qu'on les a cueillies, ou au moins bientôt après. Quand on en aura amaſſé une certaine quantité, il en faut exprimer le plus de ſuc qu'on pourra, & y ajouter un peu d'alun : par là on aura un bleu durable tranſparent d'une couleur très-éclatante, & qui ne le cede guere à *l'outre-mer.*

MOYEN *de faire le jaune de Naples.* Cette couleur eſt très-utile : on l'employe principalement dans la peinture ſur l'émail, ainſi que la porcelaine. La compoſition de cette couleur a été long-temps un ſecret, mais il a été découvert depuis peu. Voici comme on fait ce jaune. Prénez douze onces de belle céruſe, deux onces d'antimoine diaphorétique, une demi-once d'alun calciné, & une once

de sel armoniac bien pur : toutes ces matières étant bien pilées dans un mortier de marbre & mêlées ensemble ; on les met dans une capsule de terre à creuset, garnie de son couvercle ; on calcine le tout à un feu modéré, qui d'abord doit être fort doux, & qu'on augmente peu-à-peu, mais de manière que la capsule ne devienne que d'un rouge obscur. Cette calcination dure environ trois heures, & au bout de ce temps ; on trouve la matière convertie en jaune de Naples. Si l'on veut que ce jaune soit plus doré, il faut augmenter la dose de l'antimoine & du sel armoniac : lorsqu'on veut qu'il soit moins fusible, on augmente la quantité de l'antimoine & de l'alun.

METHODE *pour préparer une liqueur qui pénétre dans l'intérieur du marbre, de manière qu'on puisse peindre sur la surface des choses qui paroîtront aussi en dedans.* Prenez de l'eau forte & d'eau regale de chacune deux onces, une once de sel armoniac, deux dragmes du meilleur esprit de vin, autant d'or qu'on en peut avoir pour cent sols & deux dragmes d'argent pur. Après vous être pourvu de ces matériaux & avoir calciné l'argent mettez-le dans une phiole, & ayant versé par dessus les deux onces d'eau forte, laissez-le évaporer, vous aurez une eau qui donne d'abord une couleur bleue, & ensuite une couleur noire. Calcinez pa-

reillement l'or. Mettez-le dans une phiole, & verſant l'eau régale par deſſus, mettez-la évaporer : enſuite verſez votre eſprit de vin ſur le ſel armoniac, & le laiſſez auſſi évaporer, vous aurez une eau de couleur d'or qui fournira différentes couleurs : vous pouvez extraire de cette façon beaucoup de teintures, de couleur par le moyen des autres métaux. Cela fait, à l'aide de ces deux eaux, vous pourrez peindre tout ce que vous voudrez ſur du marbre blanc de l'eſpèce la moins dure, & renouveller pendant quelque-temps la même figure des deux côtés. A l'égard de la peinture qui pénétre le marbre, cet art n'eſt point perdu en Angleterre, & il y a une femme dans la Province d'Eſſex qui s'en acquitte d'une manière très-curieuſe.

SUR LA *Peinture en paſtel. Nouvelle invention de peindre en paſtel, en cire, ou à l'encauſtique.* On donne communément le nom de paſtel à une peinture réſultant de pluſieurs crayons, compoſés de différentes couleurs broyées & réduite en pâte avec de l'eau de gomme. Ainſi peindre en paſtel n'eſt autre choſe que peindre avec ces couleurs qu'on mêle ſuivant les différentes teintes qu'on veut faire. Ces ſortes d'ouvrages relativement à la délicateſſe & au peu de ſolidité des crayons s'éxécutent toujours ſur du papier dont le fond eſt déja pour l'ordinaire empreint de

quelque couleur & principalement teint en bleu tendre, appellé papier d'Hollande; mais comme ce papier bleu malgré la gomme avec laquelle il a été préparé à la manufacture eſt extrêmement ſujet à l'humidité, & que de ſa propre nature il eſt peu de durée, à moins qu'on n'ait l'attention de le conſerver ſous verre, ce ſera toujours un défaut irremédiable attaché à le peinture en paſtel.

C'eſt à ces conſidérations qui eſt due la découverte d'une nouvelle ſorte de peinture en paſtel bien ſupérieure à celle qui eſt en uſage. Cette peinture eſt appellée paſtel en cire & on en doit la découverte à Monſieur Réifſtein, célébre Peintre Allemand : en voici le procédé. Au lieu de ſe ſervir de papier ou de parchemin pour fond du tableau, on employera à cet uſage une toile d'un tiſſu ferme & ſerré. Comme le grain de cette toile ſeroit néceſſairement dans le cas d'émouſſer les cravons, on ne peut ſe ſervir de ceux qui ſont la baſe du paſtel ordinaire. On en emploie d'autres qui ont plus de réſiſtance en voici la compoſition. Quand à la toile, on commence pour première préparation par l'enduire d'une couche d'huile : puis par le moyen d'un crible, ou tamis bien fin, on répand également deſſus toute la ſurface du tableau autant de verre en poudre que la toiſe en peut prendre. Cette pouſſière de verre & cette huile forment dans peu en ſe ſéchant une eſpèce

pèce de maſtic ou de couche ſolide qui unit toute la ſurface de la toile, & lui donne beaucoup de ſolidité. Lorſqu'elle eſt entiérement ſéche, c'eſt alors le temps de peindre ſur cette ſurface avec les crayons durs : en voici l'apprêt.

On réduit d'abord les couleurs en poudre très-fine ; on les met enſuite dans un vaſe de terre bien verniſſé, que l'on échauffe peu & à petit feu, & lorſqu'elles ſont ſuffiſamment échauffées, on jette deſſus de la cire fondue, avec une certaine quantité de graiſſe de cerf. On doit ſur le champ remuer ce mêlange juſqu'à ce que le tout ſoit preſque refroidi. Pour lors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la conſiſtance on les jette dans de l'eau froide à meſure qu'ils ſont formés. Les couleurs les plus vives ou les plus foncées les unes que les autres, qui ſont celles avec leſquelles on forme les clairs & les ombres, doivent être préparées avec la ſeule graiſſe de cerf : elles en ſont plus tendres, & dès-là ſe manient avec beaucoup plus de facilité. Cette ſorte de peinture eſt comme on voit plus ſolide que le paſtel ordinaire, & elle eſt toute auſſi aiſée à manier que l'autre. Cependant il ſeroit à ſouhaiter que, pour conſolider ce paſtel, dont la cire & la graiſſe de cerf ſont la baſe, & parvenir à le fixer, on fit uſage d'un mordant, qui pût s'appliquer ſur ce nouveau genre de paſtel, & c'eſt ce qu'on n'a pas encore trouvé,

mais le génie de quelque artiſte pourra faire cette découverte

Même manière plus abrégée. Au lieu de papier & de parchemin, on emploie une toile, parce qu'il faut pour les crayons plus de réſiſtance. On enduit cette toile d'une couche d'huile, & on en répand deſſus également, par le moyen d'un crible de verre en poudre. Lorſqu'elle eſt entiérement ſéche, on peint avec les crayons les plus durs. Voici l'apprêt de ces crayons On réduit d'abord les couleurs en poudre très fine, on les met enſuite dans un vaſe qu'on échauffe à petit feu; & ſur ces couleurs ainſi préparées, on jette de la cire fondue, avec une certaine quantité de graiſſe de cerf. Il faut bien remuer le tout juſqu'à ce qu'il ſoit preſque refroidi. Alors on commence à former les crayons, & pour leur donner de la conſiſtance, on les jette à meſure dans de l'eau froide. Les couleurs plus vives ou plus foncées que les autres, c'eſt-à-dire, celles qui ſervent à former les clairs & les ombres, doivent être préparée avec de la ſeule graiſſe de cerf: elles en ſont plus tendres & ſe manient mieux. Cette manière de peindre a été imaginée depuis peu par le même Peintre Allemand.

MOYEN *de teindre en couleur d'or.* Après avoir teint d'abord votre ſoie, laine, co-

ton, ou fil, en couleur jaune, prenez pour chaque livre une once de bois de filet, ou de coupeaux de bois jaune, & la groſſeur d'une feve de potaſſe: faites-les bouillir pendant une demi-heure dans de l'eau: mettez-y enſuite votre ſoie, & retournez-la tant que la couleur ſoit à votre fantaiſie.

SECRET *pour donner à l'or une couleur belle & foncée.* Prenez trois onces de vitriol rouge calciné, deux onces de ſel armoniac & une once de verd-de gris: broyez le tout enſemble, & le tenez bien ſéchement: quand vous voudrez colorer votre or, humectez le; jettez de cette poudre par deſſus: faites-le recuire à pluſieurs repriſes, & tremper dans l'eau.

Pour colorer une vieille chaîne d'or & la rendre comme neuve. Prenez de l'urine, faites-y diſſoudre du ſel armoniac, & faites bouillir dans cette compoſition la chaîne d'or elle reprendra une couleur vive & brillante.

MANIERE *d'argenter le cuivre ou l'airain.* Prenez une once d'argent fin, du ſel gemme, & du ſel armoniac, de chacun ſix onces, & ſix onces de *fiel de verre*: battez l'argent bien mince, & faites-le diſſoudre dans une once d'eau forte; enſuitte jettez-y un peu de ſel: l'argent ſe précipitera au fond ſous la forme d'une chaux blanche;

ôtez cette eau, & mettez en de nouvelle : répétez cette opération juſqu'à ce que la chaux d'argent ait perdu toute odeur d'eau forte, ſéchez cette chaux d'argent: enſuite prenez les ingrédiens ci-deſſus, & broyez-les ſur une pierre nette. Quand ils ſeront bien broyés ; mêlez-les, & les broyez de nouveau avec la chaux d'argent ; & ajoutez-y un peu d'eau juſqu'à ce que le mêlange reſſemble à une pâte épaiſſe : mettez cette pâte dans un vaiſſeau de terre net : quand vous voudrez argenter ; ayez ſoin que votre métal ſoit net, & bien limé ; enſuite frottez-le avec la pâte ci-deſſus, & mettez-le ſur des charbons ardens. Quand il a ceſſé de fumer, grattez-le bien, & le frottez encore avec la matière d'argent, faites la même opération une troiſième fois, & votre métal ſera très-bien argenté.

POUDRE *pour argenter le cuivre, ou l'airain en le frottant ſimplement avec le doigt.* Faites diſſoudre un peu d'argent dans de l'eau forte, ajoutez-y du tartre & du ſel armoniac en quantité ſuffiſante pour en former une pâte dont vous ferez de petites boules : faites ſécher ces boules & les réduiſez en poudre ; puis mouillant votre pouce, prenez un peu de cette poudre, & frottez-en le cuivre ou l'airain, vous lui donnerez une couleur d'argent.

Au reſte, à l'exception du cuivre & du cuivre bien pur, tous les autres métaux

comme le plomb, l'étain, le fer, ſont d'une nature contraire à l'argent, & ne peuvent être mêlés enſemble. Et même à l'égard du cuivre, il ne faut pas mettre plus de cuivre que d'argent dans la compoſition, autrement l'argent perd ſa blancheur & n'eſt plus propre à être employé comme argent.

Pour polir & luſtrer un ouvrage doré. Prenez deux onces de tartre, deux onces de ſoufre, & quatre onces de ſel. Faites-les bouillir dans moitié eau, & moitié urine; trempez-y votre ouvrage doré: cette eau lui donnera un beau luſtre.

SECRET *pour dorer l'argent de la manière la plus parfaite.* Prenez du *crocus veneris*, ou ſafran de Vénus, & du vinaigre: ajoutez-y du vif argent; & faites-le bouillir enſemble juſqu'à ce qu'ils acquierent la conſiſtance d'une pâte. Frottez-en l'argent que vous voulez dorer; il deviendra d'une couleur d'or rougeâtre: ce qui n'arrive point quand on fait cette opération avec du vif argent ſeulement. Car alors la dorure paroît pâle. C'eſt un ſecret fort curieux: on peut dorer ſur cette pâte avec de l'or en feuille, au lieu que ſans cela il faudroit qu'il fut broyé, elle fait paroître la dorure forte, & d'une couleur foncée.

Pour donner à l'or une couleur forte.

Prenez une livre de cire vierge, un once & demie de safran de Vénus, du sel armoniac, du verd de terre fin, & de l'alun, de chacun une once, une demi-once & un gros de craie rouge, du safran de Mars & de la tuthie, de chacun une demi-once, & deux dragmes de salpêtre ou de sel de pierre : mêlez ensemble tous ces ingrédiens : & après les avoir pulvérisés, remuez le tout, & y versez votre cire fondue. Cette composition étalée sur l'ouvrage doré que l'on fait recuire, donnera à l'or une beauté suprenante.

Ou bien prenez quatre onces de cire vierge, trois quarts d'once de verd de terre, une demi-once de plaque de cuivre, une demi-once de craie rouge, & un quart d'once d'alun : fondez la cire, jettez-y les autres ingrédiens bien pulvérisés, & remuez bien le tout ensemble : ensuite laissez refroidir le mêlange, & formez-en des bâtons, ronds comme les bâtons de cire à cacheter. Quand vous aurez besoin de vous en servir, faites d'abord chauffer votre or, & frottez-en toute la surface avec cette cire; ensuite faites-les recuire au feu, & passez-le promptement à travers de l'eau bouillante & du tartre, votre or acquerra une couleur foncée.

AUTRE *moyen de nettoyer l'or & l'argent, comme broderies, étoffes d'or, tabatières, &c.* Il ne faut point du tout se servir de liqueurs alkalines, comme seroit

une diſſolution de ſavon pour nettoyer les galons, les broderies, ni le fil d'or tiſſu avec la ſoie ; car elles en mangent la couleur mais on peut faire revivre parfaitement le luſtre d'or, en le frottant avec une vergette douce trempée dans l'eſprit de vin chaud, lorſque les matières d'or ou d'argent ne ſont pas trop uſées. Entre tous les liquides il n'y en a point d'autre qui ait une activité ſuffiſante pour détacher la matière qui fait la ſaleté, ſans porter préjudice à la ſoie.

ESTAMPES. *Manière de blanchir les eſtampes & de leur rendre leur premier luſtre.* Il faut faire une petite leſſive avec des cendres de ſarment de vigne: ces cendres ſont les meilleures & ne doivent pas être mêlées avec d'autres : on doit obſerver que la leſſive ne ſoit pas trop forte. Un boiſſeau de cendres ſuffira pour quatre ſceaux d'eau de riviere. On fera bouillir le tout dans une chaudière ſept à huit heures ; après quoi on laiſſera repoſer cette leſſive, & on ouvrira la chaudière avec un linge. Quand cette leſſive aura repoſé dans cet état l'eſpace de ſept à huit jours, on la tirera à clair par inclination.

On liera enſemble toutes les eſtampes que l'on veut nettoyer avec une ficelle entre deux cartons, de manière cependant à n'être pas trop ſerrées, afin que la leſſive puiſſe les pénétrer toutes. Ou les

mettra bouillir un bon quart d'heure dans cette leſſive ; on les retirera enſuite, & après en avoir détaché la ficelle, on mettra ſous une preſſe, avec laquelle on les comprimera bien fort pour en faire ſortir la leſſive qui ſera imprégnée de leur craſſe : on les laiſſera ſous la preſſe pendant un quart-d'heure au bout duquel on lesremettra encore bouillirunquart-d'heure en les renouant avec une ficelle, après quoi on les remettra ſous la preſſe. Enſuite on les mettra dans un autre chaudron plein d'eau de rivière bouillante, après les avoir liés, on les y laiſſera pendant un quart-d'heure. Après cela, on les mettra deux fois dans de l'eau d'alun pour leur donner du corps,& reparer ce que le papier pourroit avoir perdu de colle. Lorſqu'elles ſeront ainſi leſſivées, on les éteindra ſur des ficelles attachées de deux à deux avec une épingle ou une petite fourchette de bois, on les tournera en dedans vis-à-vis l'une de l'autre, pour les garantir de la pouſſière, & c'eſt ainſi qu'elles ſécheront parfaitemeut.

AUTRE *Moyen de blanchir les eſtampes.* Cette opération ne ſe doit faire qu'à la chaleur du ſoleil ; plus il eſt chaud, plus elle eſt prompte. Ainſi les mois de Juin, de Juillet & d'Août ſont les plus favorables. On prend une table ou des planches, on attache des petits clous des deux côtés, on y paſſe des fils en travers,afin

d'empêcher que le vent n'enléve les eſtampes : on étend enſuite du papier, de crainte que les pores du bois venant à s'ouvrir : ne communiquent à l'eſtampe la rouſſeur de l'eau qui s'y attacheroit, & qui ſeroit plus difficile à ôter que les taches d'huile. Il n'eſt pas néceſſaire qu'il y ait pluſieurs feuilles de papier les unes ſur les autres ; il ſuffit que la table ou les planches en ſoient entièrement couvertes. On y placera les eſtampes ſur leſquelles on veut faire l'opération, & on verſera deſſus de l'eau bouillante. Il faut avoir l'attention d'en verſer par-tout : & comme il y a des endroits où les eſtampes ſe recoquillent ; & que les plus élevées ſe ſéchent plus vîte, on aura une petite éponge fine, & on ſe ſervira de l'eau qui eſt dans les creux des eſtampes pour en mouiller les endroits qui ſe ſéchent. Après avoir verſé trois ou quatre fois de l'eau bouillante, on s'appercevra, que le roux ou le jaune de l'eſtampe s'attachera deſſus. Il ne faut point s'en inquiéter : plus les eſtampes blanchiront, plus cette eſpèce de rouille augmentera. Quand les eſtampes ſeront blanchies, on les mettra dans un vaiſſeau quarré de cuivre ou de bois de la capacité de la plus grande eſtampe ; on verſera deſſus de l'eau bouillante, & on couvrira le vaiſſeau avec du linge ou quelque étoffe pour bien conſerver la chaleur. Au bout de cinq ou ſix heures cette rouille ſe détache & s'évapo-

re dans l'eau. Il faut obſerver avant de verſer cette dernière, d'étendre ſur les eſtampes déja mouillées une feuille de fort papier blanc, de crainte que l'eau bouillante ne le déchire. Cela fait, on les étendra ſur des cordes pour en exprimer l'eau; & quand elles ſeront à moitié ſéches, on les mettra dans les feuilles de papier, ou entre des cartons qu'on chargera de quelque choſe de peſant pour qu'elles ne ſe recoquillent point. Il faut que les eſtampes ſoient bien rouſſes ou bien jaunes pour être deux jours à blanchir; car elles blanchiſſent ordinairement dans un jour: la même opération ôte toute ſorte de taches d'huile, mais alors il faut y employer plus de tems. Celles de l'huile dont les Peintres ſe ſervent ſont les plus difficiles à détacher. On a alors la préventi on de ne point expoſer le côté de la gravure, & on tourne l'eſtampe de crainte que l'ardeur du ſoleil n'en enleve la fleur.

MOYEN *de tranſporter une eſtampe ſur un verre, de façon que tous les traits y reſtent, & que le papier s'en enleve entièrement.* Moins il y a de temps qu'une eſtampe eſt imprimée, mieux elle produit l'effet dont il s'agit, parce que le noir n'étant pas encore parfaitement ſec, ſe ſépare du papier plus facilement. Mais quoiqu'il y ait déja du temps qu'elle ſoit imprimée, on s'y prend de la manière ſuivante.

On doit mettre la taille douce que l'on veut faire paſſer du papier ſur le verre dans un baſſin, on verſe de l'eau chaude deſſus, & on la laiſſe tremper pendant une demi-heure. Au bout de ce temps : on la retire, & on l'étend ſur un linge blanc, afin qu'il en attire l'eau. En attendant que cela ſe faſſe, on prend de la térébenthine claire de Veniſe, & on la fait chauffer ſur un petit feu de braiſe. Après avoir fait en même temps chauffer un peu le verre deſtiné à recevoir les figures de l'eſtampe ; on étend la térébenthine deſſus avec un pinceau de poil en prenant garde de l'en trop charger.

Le verre étant ainſi préparé, on l'applique ſur l'eſtampe qu'enſuite on preſſe de tous côtés pour qu'elle prenne bien par-tout. Afin que la térébenthine s'endurciſſe bien, on place le verre ſur un feu qui ne renvoie qu'une petite chaleur. Enſuite on fait de nouveau bien imbiber le papier, & après on le frotte avec les doigts. C'eſt par ce frottement qu'il s'enleve par rouleaux : mais il faut dans toute cette opération beaucoup de patience & d'attention, ſi l'on ne veut pas enlever les traits de l'eſtampe avec le papier. Quand on a bien réuſſi on enduit la figure qui reſte ſur le verre de térébenthine claire, ou du vernis, & on la couvre d'une mince feuille d'or, d'argent, ou de métal battus. Le métail paroiſſant alors au travers du verre, il ſemble que l'eſtampe

ait été imprimée ſur de l'or ou ſur de l'argent. On peut encore peindre des figures tranſportées de toutes ſortes de couleurs. Le tout étant fait ainſi, on peut aiſément cacher l'artifice en enduiſant le dos de la nouvelle eſtampe d'une ſimple colle ou d'un blanc d'œuf, & le couvrant d'une poudre quelconque.

MÉDAILLE. *Secret pour tirer exactement ſur du papier l'empreinte d'une médaille.* On commence par en faire une empreinte la plus nette qu'il eſt poſſible avec la meilleure cire à cacheter. On coupe autour de cette empreinte avec la pointe d'un canif, ou avec des ciſeaux bien fins toute la cire qui la déborde. On prend de l'encre dont ſe ſervent les Imprimeurs en taille-douce, & avec un pinceau un peu délié on porte un peu de cette encre ſur les lettres & dans les creux que forme le relief de la médaille. Il faut enſuite paſſer le doigt nu, ou couvert d'un linge ſerré ſur la ſurface de l'empreinte, juſqu'à ce qu'elle ſoit bien nettoyée, & qu'il ne reſte plus de noir que dans les lettres & dans les autres creux. On frotte après cela un doigt ſur du blanc bien doux, comme le lait de chaux dont on ſe ſert en Hollande & en Angleterre, pour blanchir les murs, & on le paſſe légérement ſur l'empreinte, pour achéver de la nettoyer & de la ſécher. On a tout prêts quelques morceaux de papier un peu plus grands que la mé-

daille, qui ont été trempés dans l'eau, mais dont l'eau doit être un peu exprimée. On applique un de ces papiers sur l'empreinte ; & derrière le papier on met trois ou quatre morceaux de flanelle de la même grandeur. Pour transporter l'empreinte sur le papier, on a deux plaques de fer bien unies, environ de deux pouces en quarré, & d'une épaisseur suffisante afin qu'elles ne se courbent pas. On place l'empreinte de cire au milieu d'une de ces plaques, avant d'y appliquer le papier & la flanelle, & l'on met l'autre plaque dessus. Après avoir levé les deux plaques ensemble, on les met bien également dans une petite presse à la main à deux vis. On serre alors les deux vis, & on les force même avec un coup de marteau. En ouvrant la presse on trouve sur le papier une belle empreinte. Si par hazard il y manquoit quelque chose, il est aisé de la réparer quand le papier est sec avec un petit pinceau & de l'encre de la Chine.

TABLEAUX. *Moyen de faire revivre les couleurs des tableaux noircis.* Pour faire revivre les tableaux, en ôter tout le noir, qui souvent cache une partie des figures, & enfin les rendre parfaitement neufs, & comme s'ils sortoient de la main du Peintre, il faut mettre derrière le tableau sur la toile une couche de la composition suivante.

Prenez de la graiſſe de rognon de bœuf deux livres.

De l'huile de noix une livre.

de la céruſe broyée à l'huile de noix une demi-livre.

De la terre jaune broyée auſſi à l'huile de noix une once.

Faites fondre dans un pot votre graiſſe, & quand elle ſera tout à fait fondue, vous y mêlerez l'huile de noix, & enſuite la céruſe & la terre jaune : vous remuerez enſuite avec un bâton pour bien faire mêler toutes les drogues, & vous vous ſervirez de cette compoſition tiéde.

Elle a la vertu de conſerver les tableaux, de diſſiper petit à petit tout le noir, & de les rendre toujours plus beaux en vieilliſſant, ſans que jamais ils puiſſent ſe gâter dans la ſuite.

TEINTURE. *Manière de teindre en rouge le bois blanc & le ſapin. Voici un moyen qui n'eſt ni diſpendieux ni embarraſſant.* Ayez un grand panier ou baquet percé dans ſon fond de pluſieurs petits trous. Rempliſſez-les de crotin de cheval, & mettez un ſecond baquet ou autre vaiſſeau non percé ſous ce premier, afin de recevoir l'eau qui tombera du crotin à meſure qu'il ſe pourrira. S'il eſt trop lent à ſe pourrir, aidez-le en l'arroſant d'urine de cheval, mais légérement : & de tems en tems. C'eſt avec cette eau ſimple que vous donnerez à vos bois la couleur rou-

ge en les frottant avec une broſſe : deux couleurs ſuffiront non-ſeulement pour les peindre au dehors, mais encore pour les pénétrer de 4 à 5 lignes, de ſorte que ſi l'on donne ces deux couches, lorſque l'ouvrage n'eſt encore que dégroſſi, l'ouvrier pourra l'achever & le polir, ſans crainte de découvrir la chaleur naturelle du bois. Au reſte on ne doit pas raſſembler différemment les bois blancs, car ils ne recevroient pas la même teinte de couleur, à cauſe de la différente nature & de l'âge du bois. C'eſt ainſi que le ſapin qui eſt veiné préſentera un rouge marbré & ondé, d'autres l'auront de couleur de roſe, de pourpre ; la planche vielle prendra un autre couleur que la planche neuve. Voilà pourquoi ceux qui uſeront de cette recette ne doivent pas employer les bois ſans diſcernement, afin d'éviter des variétés choquantes.

MANIERE *de teindre la laine & la ſoie en belle couleur de feu.* Prenez d'abord pour chaque livre de ſoie, quatre poignées de ſon de froment, que vous mettrez dans deux ſeaux d'eau : faites-le bouillir & laiſſez-le repoſer toute la nuit dans une tinette. Enſuite prenez la moitié de cette eau mettez-y une livre d'alun, un quarteron de tartre rouge, réduit en poudre fine, & une demi-once de gurgumi auſſi en poudre ; mettez-les bouillir enſemble & remuez-les bien avec un bâton. Quand

ils auront bouilli pendant un quart-d'heure, ôtez la chaudière de dessus le feu, mettez-y la soie, & couvrez-la exactement pour empêcher la vapeur de s'en échapper. Laissez le tout dans cet état pendant trois heures, ensuite rincez votre soie dans l'eau froide : battez-la, tordez-la sur une cheville de bois, & faites-la sécher sur des cordes.

Prenez ensuite un quarteron de noix de galle, pulvérisez-la bien, & mettez-en la poudre dans un seau d'eau de riviere. Faites-la bouillir pendant une heure : après quoi vous ôterez la chaudière de dessus le feu, & quand vous pourrez y souffrir la main sans vous brûler, vous y mettrez votre soie, & après l'y avoir laissée pendant une heure, vous la retirerez pour la faire sécher. Quand la soie sera séche & que vous voudrez la teinture en cramoisi, pesez pour chaque livre de soie trois quarts d'once de cochenille, que vous réduirez en poudre fine, & passerez par un tamis de soie. Ensuite vous la mettrez dans le seau avec le reste de la lessive, & ayant bien mêlé le tout, vous le ferez bouillir dans une chaudière que vous couvrirez exactement pour empêcher qu'il n'y tombe de la poussière. Pour lors mettez-deux onces & demie de tartre en poudre avec trois quarterons de mêlange : faites-les bouillir pendant un quart-d'heure : ensuite ôtez-le de dessus le feu. Laissez-le refroidir un peu :

mettrez-

mettez-y votre ſoie, & remuez-la bien avec un bâton pour empêcher que la couleur ne s'y applique par place, & tordez-la quand elle ſera froide. Si la couleur ne vous paroît pas aſſez foncée, remettez la chaudière ſur le feu, faites-la bouillir, & lorſqu'elle ſera redevenue tiéde, recommencez à y tremper votre ſoie : enſuite ſuſpendez-la à une cheville de bois attachée au mur, tordez-la & frappez deſſus avec un battoir. Quand elle ſera ſéche, rincez-la dans la leſſive chaude où vous aurez fait diſſoudre une demi-once de ſavon de Newcaſtle, ou de tout autre ſavon eſtimé, pour chaque livre de ſoie ; enſuite rincez-la dans de l'eau froide : étendez les écheveaux de ſoie crue ſur une cheville de bois, & après les avoir bien tords & battus tout autour, mettez-les ſécher.

AUTRE *Manière de teindre la ſoie en cramoiſi.* Prenez une demi-once de bon vitriol romain, une once de tartre, & un quart-d'once d'eſprit de vitriol : pulvériſez le tout ; mettez-le dans un vaſe d'étain, & verſez par deſſus autant d'eau qu'il en faudra pour teindre la quantité d'une demi-once de ſoie : quand le mêlange eſt prêt à bouillir, jettez y votre ſoie que vous aurez fait bouillir auparavant dans du ſon. Quand elle aura bouilli une heure ou deux dans le mêlange, ôtez-la & la tordez, puis ajoutez à la li-

queur une demi-once de cochenille en poudre, & ſoixante gouttes d'eſprit de vitriol. Le tout étant prêt à bouillir, remettez-y votre ſoie, & la laiſſez tremper pendant quatre heures : après quoi prenez de l'eau claire dans laquelle vous jettez un peu d'eſprit de vitriol : rincez-y votre ſoie, & retirez-la enſuite pour la faire ſécher à l'ombre ſur des perches : elle ſera d'une couleur éclatante ; mais ſi vous voulez que le cramoiſi ſoit foncé, prenez pour rincer votre ſoie de l'eſprit de ſel armoniac au lieu de l'eſprit de vitriol.

Choſes à obſerver ſur cette ſorte de teinture. 1°. Il faut que la chaudière ſoit faite d'un bon étain pur, & exempt de toute matière graſſe.

2°. Il faut y mettre le tartre préparé lorſque l'eau eſt tiéde.

3°. Si on veut teindre de la laine filée ou eſtame, on peut la mettre dans la chaudière dès qu'elle commence à bouillir, & l'y laiſſer pendant deux heures.

4°. Quand elle a bien bouilli, ôtez-la, & la rincez, nettoyez la chaudière, & mettez-y de l'eau pour le ſecond bouilli.

5°. Ce ſecond bouilli ſe fait de la même manière que le premier, enſuite mettez-y de la cochenille réduite en poudre, & après l'avoir fait bouillir fortement, remuez bien le tout.

6°. Après avoir bien lavé & nettoyé la

soie ou la laine dans la première lessive, on la met sur un dévidoir que l'on tourne continuellement pour empêcher que les couleurs ne s'y attachent par place.

7°. Quand la couleur est à votre fantaisie, ôtez la laine, lavez-la & rincez-la bien, & suspendez-la dans une chambre à l'ombre & à l'abri de la poussière.

VERNIS. *Moyen de faire un beau vernis.* Prenez de la térébenthine, de l'esprit de térébenthine, de la poix réfine, autant de l'un que de l'autre : mêlez le tout ensemble, après avoir fait fondre la poix séparément pour la passer au travers d'un linge : puis jettez-là avec lesdites drogues auxquelles vous ferez prendre un bouillon. Vous l'appliquerez ensuite sur ce que vous voudrez vernir. Vous laisserez le pot dans lequel sera le vernis sur un réchaud pendant que vous vous en servirez, mais vous ne l'emploierez qu'après avoir mis trois couches de colle forte bien claire, faite avec des oreilles, lesquelles vous ferez bouillir avant de vous en servir pour faire la colle avant de les nettoyer. Pendant que le vernis est sur le feu, vous pourrez y ajouter de l'esprit de vin, selon la quantité proportionnée aux drogues.

VERNIS DE LA CHINE. *Manière de*

faire un vernis de la Chine applicable sur le bois & autres ouvrages. Ayez une bouteille de verre blanc bien tranſparente : qu'elle ſoit bien nette & bien ſéche. Mettez-y une livre d'eſprit de vin, le plus clair que vous puiſſiez trouver. Empliſſez-en la bouteille juſqu'aux deux tiers, c'eſt-à-dire qu'il reſte un tiers vuide. Mettez dans cet eſprit de vin deux onces de bonne gomme laque en grain, qui ſoit réduite en poudre impalpable, & la même quantité de ſandaraque bien choiſie & pareillement réduite en poudre. Bouchez bien la bouteille, & laiſſez le tout infuſer au ſoleil. Il eſt eſſentiel que cette infuſion ſe faſſe à une chaleur telle que celle du Soleil, & que la compoſition ſoit toujours au moins tiéde, parce qu'une plus grande chaleur feroit caſſer la bouteille : remuez-la de temps à autre. Vous connoîtrez quand vos gommes ſeront entièrement diſſoutes, lorſqu'elles ne feront plus de ſédiment : alors retirez votre bouteille & mettez-la dans un lieu ſec à l'ombre pendant pluſieurs jours, & quand vous verrez que votre compoſition ſe partagera en deux, la partie ſupérieure d'un clair parfait, & l'inférieure plus opaque, vous préparerez une autre bouteille de gros verre, que vous nettoierez & que vous laiſſerez ſécher : enſorte qu'il n'y reſte aucune humidité ni fraîcheur, aucune tache ni corps étranger : vous en ſerez plus aſſuré, ſi vous prenez des bou-

teilles neuves. Verſez doucement par inclination toute la partie claire de votre compoſition dans une bouteille préparée, ce ſera votre vernis : mais ne verſez que ce qu'il y a de plus clair, ſi vous voulez que votre vernis ſoit parfait, & bouchez bien exactement votre bouteille, & tout de ſuite remettez deux onces d'eſprit de vin ſur votre marc. Bouchez la bouteille, remettez-la au ſoleil, & faites le reſte comme ci-devant : vous en tirerez encore du vernis de la même qualité. Vous pourrez faire la même choſe une troiſième fois, en ajoutant ſur le marc une once d'eſprit de vin, & paſſant le tout à la chauſſe, vous aurez un vernis de cette troiſième opération que vous mettrez à part qui ſera plus commun, mais auſſi bon que le meilleur dont on faſſe communément uſage ſur les lambris. On répétera cette même opération autant de fois qu'on le jugera à-propos, & juſqu'à ce qu'on voie qu'on a aſſez de vernis pour faire ce qu'on veut, ou bien on peut en faire pluſieurs bouteilles à la fois, ou faire cette préparation dans des vaiſſeaux plus grands, en augmentant les doſes à proportion, mais toujours en obſervant de laiſſer un eſpace vuide dans la bouteille où ſe fera la diſſolution des gommes, pour ne point caſſer. Une régle générale, c'eſt de tenir toujours les bouteilles bien bouchées, tant celles qui contiennent la compoſition, que celles qui contiennent

le vernis qu'on veut garder pour l'uſage ; car un vernis éventé s'épaiſſit, brunit & devient moins brillant : pour l'employer même on n'en verſe que peu-à-peu dans une taſſe pour l'appliquer à l'inſtant.

Au défaut du ſoleil, vous pourrez faire votre diſſolution dans un four, encore chaud, lorſqu'on a retiré le pain, & que le four eſt entièrement vuide, ou dans une cruche à grande ouverture qui ſoit vuide, où vous ſuſpendrez votre bouteille pour y faire votre diſſolution en approchant cette cruche vuide à une certaine diſtance du feu, afin que la compoſition ne prenne qu'une chaleur tiéde. Vous recouvrez votre cruche après que vous y avez ſuſpendu votre compoſition pour y conſerver cette chaleur tiéde. Cependant le ſoleil eſt toujours plus avantageux à cauſe de l'égalité de ſa chaleur.

MANIERE *d'employer ce vernis.* Pour bien employer ce vernis, il faut un endroit propre expoſé au ſoleil, il faut auſſi que le vernis ſoit tiéde, que le bois ou autre matière à vernir, ait le même dégré de chaleur pour réuſſir, & qu'il ne s'introduiſe dans l'endroit aucun air froid ni pouſſière. La raiſon, c'eſt que ſi le vernis s'applique étant froid, ou ſur une matière froide, ou qu'il y ait de la pouſſière, il ſe ternit, & devient farineux dès qu'il eſt employé, & qu'en trempant pluſieurs fois

le pinceau dans le vernis froid, il devient trouble, il s'y forme des grumeleaux qui s'attachent au pinceau & qui rendent mal le vernis sur les endroits ou l'on l'applique; car sa beauté consiste à être brillant, uni, point écaillé, ni farineux. Le défaut de chaleur & la moindre malproprété y sont contraires. Il faut peu charger le pinceau, afin que le vernis n'ait pas le tems de refroidir, & que l'ouvrage en soit plus net. C'est par cette raison qu'il est nécessaire de tenir extrêmement propres les piéces que l'on veut vernir. Les pinceaux doivent être gros à proportion que l'ouvrage peut le comporter. Dans un ouvrage uni, un gros pinceau convient dans ceux où il y a des inégalités, comme des moulures, ou des reliefs, il faut des pinceaux plus petits pour rechercher dans tous les recoins & les enfoncemens.

On peut encore suppléer au défaut du soleil pour l'emploi du vernis, par une étuve, ou le dessus d'un four, pourvu que le vernis & ce qu'on veut vernir aient le dégré de chaleur suffisant. On conçoit sans doute que si on n'applique pas le vernis immédiatement sur les matières polies, mais sur la peinture, de la dorure, bronze, découpures, qui ne doivent pas moins avoir un certain poli, il faut attendre que tout cela soit sec, avant que d'y mettre le vernis, autrement on gâteroit tout. Il ne faut pas laisser sécher les pinceaux,

ſans les avoir eſſuyés avec un petit linge fin & propre, pour s'en ſervir un autre fois. S'il arrive que le vernis ſe ſoit ſéché ſur les pinceaux, il faut les mettre tremper quelque temps dans l'eſprit de vin avant de les eſſuyer.

VERNIS. *Compoſition d'un vernis pour les parquets des appartemens.* Prenez demi-livre de gomme Arabique, un quarteron de ſandaraque, deux onces de gomme-gutte, un quarteron de gomme laque, une livre de gomme d'Abſom, avec une pinte d'eſprit de vin.

Mettez le tout enſemble dans un pot de terre verniſſé à pouvoir aller au feu, & qui ne ſoit pas trop poreux. Bouchez bien ce pot, & remuez-le en le ſécouant avec la main, juſqu'à ce que ces gommes ſoient fondues. Mettez-le enſuite ſur un feu qui ne ſoit pas trop violent, de crainte que l'eſprit de vin ne s'y enflamme : laiſſez bouillir doucement le tout l'eſpace de dix minutes, qui eſt un temps ſuffiſant pour que la compoſition ſoit bien faite : après quoi on la paſſera par une étamine.

Cette compoſition doit s'appliquer toute chaude & légérement ſur le plancher, ou parquet, afin qu'elle y prenne mieux, mais on aura eu ſoin auparavant de bien nettoyer ce parquet de toute ordure & pouſſière, & pour cela de le bien laver : il faut la laiſſer bien ſécher enſuite, autrement le venis ne réuſſiroit pas bien.

Il

Il faut auſſi donner au vernis un temps ſuffiſant pour bien ſécher. C'eſt pourquoi c'eſt en été qui convient de faire cette opération. On ne doit point marcher ſur ce vernis qu'on n'y ait mis de la cire, & on ne doit point y mettre de la cire qu'il ne ſoit bien ſec. Tout le monde ſait comment on cire un paquet : la cire conſerve le vernis, & rend le paquet luiſant : mais il ne faut pas mettre le vernis ſur la la cire, car il ne prendroit pas. Le vernis ne s'emploie que ſur les parquets ou planches de bois.

Si on veut mettre pluſieurs couches de ce vernis les unes ſur les autres, après qu'elles ſeront bien ſéches, il faudra les bien polir : il n'y aura rien de plus beau ni qui rendra le bois plus brillant. Les autres boiſeries des appartemens peuvent être également vernis comme les parquets ; & on peut, ſi l'on veut, les faire différentes, en ajoutant dans les vernis telles couleurs que l'on voudra pour en faire des fonds différents. Cela produira un effet merveilleux; mais il faut toujours que les couleurs qu'on emploie tirent ſur le brun plus que ſur le clair, à cauſe des gommes-gutte & laque, qui font par elles-mêmes une couleur de bois tendre.

YVOIRE. *Manière de blanchir parfaitement l'yvoire.* Ayez un petit cuvier proportionnée à la pièce ou à la quantité de

pièce d'yvoire que vous voulez blanchir, & ſemblable à ceux où l'on fait la leſſive, c'eſt-à-dire ayant un trou dans ſon fond, où l'on met un bouchon de paille ou une canule, & ſon couvercle. Dans ce cuvier on met une pierre de chaux vive, & environ un quarteron de cendres de brandevinier, l'eſpace de tartre qui ſe forme au fond des alembics ou chaudières où l'on diſtille l'eau-de vie. Il eſt cenſé que la quantité de ces deux matières doit ſe régler ſur celle de l'yvoire qui eſt à blanchir. On met enſuite l'yvoire dans le cuvier, qui ne doit point toucher à la chaux vive, parce qu'infailliblement elle le feroit lever par écailles. Pour cet effet on diſpoſe dans le cuvier quelques bâtons entravers qui ſoutiennent la pierre en l'air. On verſe enſuite de l'eau ſur la chaux, froide d'abord, puis tiéde, chacune à pluſieurs repriſes, comme on fait pour le linge; & enfin bouillante. L'yvoire doit baigner dans l'eau. Il faut tenir toujours le cuvier couvert exactement, ſoit avec ſon couvercle, ſoit avec du linge aſſez épais, pour empêcher la fumée d'en ſortir: car c'eſt cette fumée qui fait toute l'opération, & qui détache la craſſe la plus enracinée. Lorſque vous jugez que votre yvoire eſt aſſez blanchi, vous le tirez du cuvier, & vous le broſſez avec une broſſe un peu rude trempée dans l'eau fraîche: alors vous voyez diſparoître toute la ſaleté,

& l'yvoire devenir du plus beau blanc dont il ſoit ſuſceptible : cette méthode eſt infiniment plus ſûre que la roſée de Mai, qui eſt ſujette à quantité d'inconvéniens : notez que ſi la pièce d'yvoire étoit attachée à un cerceau de bois ou autre corps, il faut l'en détacher pour faire cette opération.

EAU ROSE. *Manière facile de faire de l'eau roſe.* Il ne faut pour cela ni fourneau ni alembic. Prenez ſimplement une terrine, mettez-y de l'eau avec autant de feuilles de roſes que vous le jugerez à-propos, après quoi vous verſerez par deſſus deux ou trois gouttes d'eſprit de vitriol: elles ſuffiront pour communiquer à l'eau non-ſeulement les couleurs, mais encore l'odeur des roſes.

FAÏANCE. *Moyen de rendre la faïance moins fragile & préſerver ſon émail de toutes geruſures.* Lorſque l'on a acheté de la faïance, il faut avant de s'en ſervir, la mettre dans un chaudron avec de l'eau qui la ſurnage. Les pièces ſeront diſpoſées de telle ſorte que l'eaulesbaignera de tous côtés, c'eſt-à dire qu'on les placera un peu panchées ſur le côté, & l'on mettra entr'elle des petits morceaux de bois qui les ſépareront & les empêcheront de ſe toucher. Enſuite on jettera dans l'eau beaucoup de cendres, mais de cendres de bois neuf ou flotté, avec cette diffé-

rence qu'il en faudra une plus grande quantité de celles-ci que des premières parceque le bois flotté a beaucoup moins de ſels que le bois neuf ; mais il eſt bon d'avertir que les cendres de charbon ne valent rien pour cela. Les cendres étant miſes, on placera la chaudière ou le chaudron ſur le feu, & on fera chauffer l'eau juſqu'à ce qu'elle bouille. On entretiendra cette ébullition pendant une heure & demie & même deux heures, après leſqu'elles on retirera la chaudière, & on laiſſera refroidir le tout enſemble. Il ne faut pas une grande phyſique pour comprendre que les ſels des cendres diſſous dans l'eau s'incruſtent par l'action du feu dans les pores de la faïance, la rendent ainſi plus compacte, & lui donnent une ſolidité qu'elle n'avoit pas. Ces mêmes ſels fortifient la continuité de l'email, & par ce moyen le préſervent de toute fêlure. On peut aſſurer que ceux qui prendront cette précaution recueilleront avec plaiſir le fruit d'une peine bien légère.

MANIERE *de faire des tablettes blanches pour écrire deſſus avec une aiguille ou ſtilet d'argent* Prenez du plâtre de Paris le plus fin : détrempez-le avec de la corne de cerf, ou toute autre colle, & ayant étendu votre parchemin bien uniment ſur un chaſſis, enduiſez-le de ce mêlange par les deux côtés : quand il

eſt ſec, grattez & adouciſſez-le comme auparavant : enſuite prenez de la céruſe, broyez-la bien fine avec de l'huile de lin qui a bouilli : appliquez-en une couche fort unie ſur votre parchemin avec un pinceau, & mettez-le ſécher à l'ombre pendant cinq ou ſix jours : quand il eſt ſec, paſſez-y légérement une éponge humide ou un linge mouillé pour le rendre encore plus uni, & laiſſez-le ſécher entièrement juſqu'à ce qu'il ſoit en état de pouvoir ſervir. Pour lors coupez vos tablettes de la grandeur que vous voudrez avec un inſtrument bien tranchant, & reliez-en les feuillets en livre, à la couverture duquel vous placerez le ſtilet ou aiguille d'argent.

AUTRE *manière pour écrire avec une aiguille de laiton.* On fait en Allemagne de petits livres compoſés de feuilles couvertes de bitume ou vernis, ſur lequel on peut écrire avec une aiguille de laiton, & effacer enſuite l'écriture avec un linge un peu mouillé. Voici la manière de les faire. Prenez du plâtre paſſé par un tamis très-fin, incorporez-le avec de la colle d'Allemagne, & couvrez-en la planche ou le papier. Lorſqu'il ſera ſec, ratiſſez-le pour le bien unir, & recouvrez le plâtre comme la première fois. Cette ſeconde couche étant ſéche, on en donnera une de céruſe bien broyée avec de l'huile de lin cuite : mais il faut que cette

couche ſoit légère, la bien unir avec le doigt, & la laiſſer ſécher à l'ombre cinq à ſix jours : on unira enſuite la ſurface avec un linge mouillé, & l'on pourra écrire deſſus au bout de vingt jours, ou environ, avec une aiguille de laiton dont la pointe ſoit arrondie.

CORBEAUX. *Manière amuſante d'attraper les corbeaux. Comme les corbeaux mangent les grains dans la campagne, & qu'ils y font bien des ravages, c'eſt toujours une choſe utile que de chercher à les détruire. Voici pour cela une méthode ſûre & en même tems amuſante.* Prenez une livre de viande, découpez-la en pluſieurs morceaux, à-peu-près de la groſſeur d'une noix : faites proviſion d'une main de papier ou plus, & d'un petit pot rempli de glu. Enſuite tranſportez-vous dans un endroit où vous ſavez qu'il ſe raſſemble beaucoup de corbeaux : pour lors faites autant de cornets que vous avez de morceaux de viande ; employez à chaque cornet une feuille de papier ; & pour agir plus prudemment, faites-y un point d'aiguille en haut & en bas : pour lors mettez-y un de vos morceaux, & frottez de glu l'entrée du cornet en dedans : placez tous vos cornets de diſtance en diſtance, & retirez-vous à l'écart. Bientôt les corbeaux friands de cette viande fraîche, ſe jetteront deſſus avec oute l'avidité poſſible, & fourrant leur

tête jusqu'au fond du cornet pour atteindre à leur proie, qui est trop enfoncée s'englueront les plumes à l'entrée du cornet, & ne pourront plus rétirer leur tête : alors, sans plus songer à leur proie, & se trouvant aveuglés, ils prendront leur vol, & s'éleveront dans l'air tant qu'ils pourront jusqu'à perte de vue, mais toujours perpendiculairement. Ne croyez pas pour cela les avoir perdus de vue ; car vous les verrez peu de temps après, c'est-à-dire, quand les forces leur manqueront, retomber directement au même endroit où ils auront pris leur volée : pour lors il vous sera bien facile de vous en saisir, ou de les assommer en leur donnant à chacun un bon coup de bâton sur la tête: on en peut expédier ainsi facilement tant qu'on veut. C'est un vrai plaisir de voir dans la même minute, dix, douze, & quelquefois plus, de ces corbeaux prendre leur volée tout à la fois, & retomber ensuite les uns après les autres selon que les forces leur manquent plutôt ou plus tard aux uns qu'aux autres. On en prend quelquefois jusqu'à soixante dans une matinée, une livre de viande suffit pour cela: car, au moyen de ce que le cornet est haut, ils ne peuvent pas atteindre au morceau qui est au fond. D'ailleurs, ils sont si étourdis de se voir pris de la sorte, qu'ils ne songent plus à leur proie, qui peut servir à en attraper d'autres.

GEAY *Chaſſe du geay, ou moyen facile & amuſant de prendre des geays. On ſait combien les merles, les pies, & les geays ſont difficiles à joindre pour pouvoir les tirer, à cauſe de la fineſſe de leur ouie & de leur odorat. Voici néanmoins un moyen de faire cette chaſſe avec ſuccès.* Ayez un geay privé, & le portez dans une cage couverte vers une futaie ou autre bois, où vous ſoupçonnerez qu'il y aura des geays. Avancez cent ou deux cents pas dans le bois, & choiſiſſez un lieu un peu découvert. Alors prenez votre oiſeau renverſez-le contre terre ſur le dos; & avec deux petites fourches dont vous vous ſerez muni, contenez-le ſur le terrein en engageant ſes deux ailes ſous ces fouches que vous planterez ſi avant en terre, que malgré tous ſes efforts, il ne puiſſe ſe mettre en liberté : il faut obſerver de ne point bleſſer l'oiſeau afin qu'il vous ſerve pluſieurs fois. Votre geay étant ainſi placé, retirez-vous dans le bois poſtez-vous de façon que, ſans être trop en vue, vous puiſſiez avoir le plaiſir de voir tout ce qui ſe paſſera. Aux cris que pouſſera le geay en ſe débattant, tous ceux qui ſeront à demi-lieue à la ronde ne manqueront pas d'accourir d'arbre en arbre, juſqu'au lieu où ils verront leur camarade ſi mal à ſon aiſe : ils voleront auſſi-tôt à terre, tourneront & ſauteront autour de lui, & s'en approcheront ſans aucune défiance : celui-ci, qui aura la

tête & les pates libres, déſeſpéré de ſe voir ſeul malheureux de ſa troupe, ne manquera pas de ſaiſir celui d'entr'eux qui paſſera trop près de lui, & certainement ne le lâchera plus. Les cris que jettera le nouveau priſonnier, vous avertiront que votre geay a fait ſon coup : vous ſortirez du lieu où vous vous êtes caché, & vous irez prendre votre proie : tous les geays s'envoleront auſſi-tôt, mais ſoyez aſſuré qu'ils n'iront pas loin. Retournez dans votre embuſcade, vous les verrez bientôt revenir, & votre geay en attrapera un ſecond : ainſi vous pourrez en avoir pluſieurs de ſuite, & votre geay, en le ménageant : pourra vous ſervir pluſieurs chaſſes.

Comme dans une de ces chaſſes il a été pris un merle, on a lieu de croire que la même ruſe ſert pour les merles & les pies : c'eſt ce qu'il eſt facile d'éprouver.

SUPPLÉMENT.

De quelques ſecrets que l'on n'a découverts que lorſque cet ouvrage a été ſur la fin de l'impreſſion.

BOUTONS AU VISAGE. (*onguent pour les*) Prenez une once de mercure, deux onces d'eau forte qu'il faut mettre dans une phiole pendant 24 heures : mettez enſuite la phiole entre les cendres chaudes : il l'y faut laiſſer juſqu'à ce que le mercure & l'eau forte aient pris une couleur jaune & rouge : enſuite pilez le tout avec une pincée de litharge qu'il faut enſuite mêler avec trois fois plus peſant de beurre.

CHEVAUX. *Remède pour guérir toutes les tranchées des chevaux, de quelque eſpèce qu'elles ſoient.* Il faut faire bouillir une pinte de lait, dans laquelle on jette plein un grand dé à coudre de ſavatte brûlée & pulvériſée. On fait avaler le tout au cheval par le moyen du cornet. On le couvre bien, on lui fait une bonne litière, & on lui donne aſſez d'eſpace pour qu'il s'étende à ſon aiſe. Le cheval éprouve auſſi-tôt une forte criſe qui lui refroidit les membres, mais qui ne doit pas effrayer. Deux heures après, il revient

dans son état naturel : on peut alors lui donner à manger, & le faire même travailler. On assure que ce remède a pour garant vingt ans d'épreuves qui ont toujours réussi.

FIEVRE. (*Remède contre la*) Prenez cinq gros de quinquina, demi once de sirop de capillaire, demi once de miel de Narbonne : mêlez le tout ensemble, & faites trois bols d'égale pesanteur, & prenez-en un trois jours consécutifs aux atteintes de la fièvre, ensuite un verre de vin blanc à chaque fois.

MAL DE DENTS. *Moyen de le guérir par le seul attouchement.* Prenez deux taupes vivantes, tenez-les dans chaque main en les pressant un peu sans les étouffer, jusqu'à ce que la chaleur, ou la seule contrainte qu'elles souffrent les fait mourir, ce qui arrive au bout de cinq heures, pendant lesquelles on ne doit point lâcher prise, les taupes étant mortes, on les met dans un pot de terre neuf, & non verniſſé qu'on lutte bien avec une quantité d'eau suffisante pour décomposer exactement ces animaux par l'ébullition. Il faut un feu doux, que l'on entretient avec les cendres chaudes, & laisser mitonner le pot à petits bouillons pendant vingt-quatre heures. Après ce tems toute la substance des taupes est réduite en une espèce de pâte, au-dessus de laquelle

ſurnage une graiſſe ou huile animale dans laquelle eſt toute la vertu. On s'en frotte à diverſes repriſes la paume des mains & les extrêmités des doigts : on en imbibe, aux mêmes endroits, l'intérieur de de deux gants de peau que l'on garde dans ſes mains pendant un ou deux jours, ſur-tout dans le temps du ſommeil. Ainſi les mains ſont imprégnées des vertus du remède, qui s'y conſervent pluſieurs mois ſans altération. Auſſitôt que l'on s'apperçoit que la vertu s'affoiblit ; on en frotte de nouveau ſes doigts & ſes gants, & quand la proviſion eſt finie ; on recommence. Mais comme les frottemens journaliers, & les lotions indiſpenſables des mains doivent avoir bientôt effacé les impreſſions de cette huile, il ſembleroit plus court & plus efficace de porter tout d'un coup ſur les dents, ou ſur les gencives malades, avec un petit pinceau, quelques gouttes de cette huile. C'eſt une expérience qu'on pourroit tenter ſans inconvénient.

AUTRE. *Servez vous de l'huile de papier qui ſe fait ainſi.* Prenez une feuille de papier blanc, tournez-la en cornet, en ſorte qu'il y ait à l'extrémité un petit trou; mais mettez le feu au papier que vous tenez à l'extrémité avec des pinces, préſentez au papier une cuiller propre pour recevoir l'huile qui en ſortira : il faut réitérer pluſieurs fois, juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez

pour imbiber un morceau de coton que vous poſerez ſur la dent.

VUE. *Moyen nouvellement découvert de recouvrer la vue perdue par accident.* C'eſt d'exprimer dans les yeux la liqueur du fiel du poiſſon appellé barbeau. L'expérience en a été faite à Paris l'année paſſée 1767 ſur une femme dont les yeux étoient depuis ſix mois affligés d'ulcères & couverts d'une taie, qui la rendoient totalement aveugle. Ainſi pour avoir un remede contre cet accident, on doit ſe procurer le fiel de pluſieurs poiſſons, en exprimer la liqueur dans une phiole, & en faire entrer avec le bout d'une plume dans les yeux : ce qu'on a pratiqué à l'égard de la femme dont nous venons de parler. Cette liqueur lui cauſa d'abord une douleur très-vive qui dura plus d'une demi-heure, mais qui ſe diſſipa peu-à-peu, & ſes yeux rendirent beaucoup d'eau. Le lendemain la femme affligée commença à voir d'un œil. On lui remit, le ſoir, de cette même liqueur. Le blanc des yeux, qui étoit rouge, reprit inſenſiblement ſa couleur & la vue ſe trouva fortifiée : on en remit une troiſième fois, & cette dernière application lui fit recouvrer entièrement la vue.

Remedes qui ont été trouvés ſouverains dans différentes maladies regardées juſqu'aujourd'hui comme incurables, &

dont le long uſage na guéri radicalement les perſonnes qui en étoient affectées.

MALADIE NEPHRÉTIQUE, *ou retention d'urine.* Le raiſin d'Oms, plante très-commune en Eſpagne, & qu'on nomme *Beſſerele* en France, ou il s'en trouve auſſi, eſt un médicamment d'autant plus utile, qu'il eſt ſimple dans ſon uſage. Il conſiſte dans les poudres de la feuille ſeulement, ou dans la décoction de cette même feuille en forme de thé. Le fruit de cette même plante, ainſi que la racine, en ſont également bons. On prend du fruit en poudre depuis un demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, ou une demi-dragme; la racine en décoction le donne depuis une demi-dragme juſqu'à une & deux dragmes. Les feuilles en décoction & en infuſion depuis une demi-poignée, juſqu'à une poignée, ou une poignée & demie. Les mêmes en poudre depuis une demi-ſcrupule juſqu'à un ſcrupule, & depuis une demi-dragme juſqu'à une dragme: mais d'après différentes expériences la doſe eſt de deux dragmes de feuilles dans une livre d'eau: c'eſt d'ailleurs à l'uſage à régler la quantité qu'il en faudra prendre pour qu'elle produiſe les effets qu'on attend.

Dans le paroxyme, il faut en faire uſage trois ou quatre fois le jour dans un grand verre de décoction. Si quelque perſonne délicate la trouve plus agréa-

ble avec un peu de ſucre, on ne penſe pas que cela lui ôte de ſa qualité. On continuera ce régime pendant pluſieurs ſemaines & même pluſieurs mois; mais lorſque les douleurs ſeront entiérement diſſipées, ce ſera aſſez d'une doſe par jour; il eſt plus ſûr de la prendre dans la matineé à jeun, en mettant une ou deux heures d'intervalle juſqu'au déjeûner. Ce remède n'exige point un régime auſtère, n'étant contraire à aucun aliment; il eſt cependant eſſentiel de ne jamais faire aucun excès pendant ſon uſage.

On pourroit voir, ſi l'on veut, une diſſertation ſur cette maladie, traduite de l'Eſpagnol, dans la quelle les propriétés de cette plante, ainſi que les différentes expériences qui en ont été faites, ſe trouvent agréablement écrites: elle eſt imprimée à Strasbourg, & ſe vend à Paris chez Durand rue Saint-Jacques.

MALADIES DE LA PEAU, *Gale*, *Lépre*, *Dartres*, *&c.* La ſcabieuſe, ſur-tout celle qui vient dans les terres argilleuſes, eſt une plante dont l'expérience ne laiſſe aujourd'hui aucun doute ſur ſes propriétés pour la guériſon radicale de ces maladies. L'uſage conſtant tous les jours, à jeun, de deux taſſes de thé en infuſion eſt immanquable, mais on a vu des perſonnes ne ſe ſentir de l'efficacité de ce remède, qu'après plus de ſix mois de ſon uſage. Il faut donc prendre deux pincées

de racine de ſcabieuſe, la faire bouillir pendant une demi-heure, dans une chopine d'eau de rivière, & en boire après l'avoir laiſſé infuſer pendant un quart d'heure. On a vu des perſonnes affectées de ces cruelles maladies, dépuis plus de vingt années en guérir ſans retour, après un long uſage de ce remède.

Hémoroïdes La petite chélidoine eſt ſans contredit la plante qui convient le mieux à cette incommodité deſagréable; mais on n'en peut faire uſage que depuis le mois de Mars juſqu'à la fin de Mai. Il en faut prendre une pincée & la mettre dans une chopine d'eau qu'on laiſſe infuſer comme du thé ſans la laiſſer bouillir. Il faut en prendre deux verres le matin. En faiſant uſage de cette plante pendant un mois ſeulement, on voit diſparoître cette infirmité ſans retour.

Cancers, Ulceres. *Remède éprouvé contre ce mal.* Prenez des carottes récentes, ratiſſez-les, rapez-les, exprimez-en le ſuc en preſſant avec la main ſeulement; faites chauffer le marc ſur une aſſiette, ou dans le poilon de terre, & l'appliquez bien épais ſur l'ulcère, en forme de cataplaſme. S'il y a des enfoncemens & des clapiers, il faut les en remplir de façon que la ſubſtance des carotte touche les chairs dans tous leurs points. On couvre le tout d'une ſerviette bien

bien ſéche, même un peu chaude : on renouvelle ce panſement deux fois en vingt-quatre heure. Chaque fois on enleve le vieux cataplaſme : on lave & on nettoie l'ulcère avec un pinceau de charpie, trempé dans une décoction chaude de ciguë *cicuta major fœtida*. L'effet de ce remède eſt de calmer les douleurs, & de diſſiper en peu de jours l'odeur que rendent les cancers. La ſupuration diminue & la plaie ne rend plus qu'une matière louable. A la longue les bords durs & calleux de l'ulcère ſe ramolliſſent ; la tumeur diminue & diſparoît peu-à-peu ; enfin les chairs ſe régénerent, la cicatrice ſe forme, & l'ulcère eſt guéri. La guériſon eſt lente, mais ſure. On pourroit la hâter, ſi pendant l'uſage des carottes à l'extérieur, on faiſoit prendre au malade en petites doſes, l'extrait de l'eſpèce de ciguë nommé *Bella-Dona* ou le quinquina ; & tel autre altérant indiqué par la conſtitution du malade ou le caractère de la maladie. On peut ſe contenter de faire manger au malade des carottes cuites au lait. Ce remède a été publié par M. Suliſter Médecin de M. le Duc de Saxe-Gotha, demeurant à Gotha dans la Thuringe.

Recette pour faire la bonne Liqueur nommée Veſpetro, approuvée des Médeccins du Roi à Montpellier. Prenez une bouteille de gros verre ou de grès qui tienne un peu plus de deux pintes de Paris, mettez deux

pintes de bonne eau-de vie, ajoutez-y les graines qui ſuivent, après que vous les aurez concaſſées groſſièrement dans un mortier; ſçavoir, deux gros de graine d'angélique, une once de graine de coriandre, une bonne pincée de fenouil, autant d'anis, ajoutez-y le jus de deux citrons avec les zeſtes des écorces, une livre de ſucre; laiſſez infuſer le tout dans la bouteille pendant quatre ou cinq jours, ayez ſoin de remuer de temps en temps la bouteille pour faire fondre le ſucre, enſuite vous paſſez la liqueur pour la rendre plus claire par le coton ou par le papier gris, & la mettez dans des bouteilles que vous aurez ſoin de bien boucher.

Il eſt bon pour les douleurs d'eſtomac, indigeſtion & vomiſſement, colique, obſtruction, point de côté & de mammelle, maux de reins, difficulté d'uriner, gravelle, oppreſſion de rate & de dégout, tournoiement de cerveau, rhumatiſme, courte haleine, fait mourir les vers des petits enfans en leur en faiſant prendre une cuillerée pendant quatre ou cinq matinées, préſerve du mauvais air en en prenant une cuillerée avant que de ſortir, & s'en frotter le nez & les tempes: cette liqueur ſatisfait tous ceux qui en ont uſé dans le beſoin. Un homme d'honneur & de probité aſſure qu'étant incommodé d'un flux épatique qui lui cauſoit un affliction continuelle, l'uſage de cette liqueur lui fit paſſer & le guérit.

Pour purifier le ſang, qui eſt la choſe propre à la plus grande partie de toutes maladies, mêmement à la maladie de Naples, & toutes rognes lepreuſes. Prenez deux onces de feuilles de ſéné mondé, de polipode, d'épitime, de Mirobolans Citrins, de Sebeſtes, de Regliſſe, de chacun demi-once ; de Rapontic cinq dragmes, de Germandrée, trois dragmes Coupez le tout avec des ciſeaux, & le mettez dans l'eau d'houblons & de Fumeterre, de chacune deux livres, & les laiſſez dedans l'eſpace de trente-ſix heures en infuſion couvertes : puis mettez-y dedans des fleurs de bugloſe, de bourrache, de baſilic, de chacun trois dragmes. Faites bouillir le tout enſemble l'eſpace d'un quart-d'heure, après vous les paſſerez par un linge fin : ajoutez-y enſuite du ſirop d'houblons & de Fumeterre, de chacun deux onces, d'Oximel, une once & demie, un ſcrupule de ſafran, d'ambre, & de Muſc, quatre grains. Toutes ces choſes pulvériſées, mettez-les en la manière ſuſdite, & les laiſſez répoſer l'eſpace de ſix jours en lieu froid, & de cette compoſition vous en ferez prendre tous les matins deux onces à celui qui aura mal. Vous en verrez l'expérience:

Contre toute ſorte de Goutte, de quelle nature q'elles ſoient, par verole ou autrement. Prenez des tuyaux d'hieble, des plus gros & fermes, ôtez-leur la moëlle

qui eſt dedans, & y mettez une quantité de vers de terre, avec de l'huile commune : bouchez bien ces tuyaux de coté & d'autre, & les mettez ſécher dans le four l'eſpace de demi-heure, ou environ, puis ôtez l'huile de dedans, & la gardez comme un baume pour votre beſoin.

Tablettes de Bouillons ſecs & portatifs plus faciles & d'auſſi bon goût que celles de la recette qu'on a donné auparavant. Prenez un vieux chapon ou coq & déſoiſſez-le : faites-le cuire avec quatre livres de bon bœuf maigre & la moitié d'un pied de veau, dans un pot de terre verniſſée, avec une quantité d'eau ſuffiſante. Quand le pot ſera écumé, jettez y dix grains de poivre, quatre clous de girofle & une feuille de laurier franc : il faut que le pot bouille ſur un petit feu de charbon, ſans flamme ni fumée, pendant huit à dix heures. Il ſera bon même de luter le couvercle avec de la groſſe pâte.

Quand le bouillon eſt fait, on le paſſe avec expreſſion ; on en ôte la graiſſe, & on le laiſſe répoſer pendant la nuit. Le lendemain, après avoir enlevé le peu de graiſſe qui ſurnage, on met le bouillon ſur un feu de braiſe, dans un pot de terre verniſſée : on le laiſſe bouillir juſqu'à ce qu'il bruniſſe & qu'il s'épaiſſiſſe, c'eſt-à-dire, qu'il prenne la conſiſtance du ſyrop pour lors on le coule ſur des aſſiettes de

fayance, à peu près de l'épaiſſeur d'un écu.

On met enſuite ces aſſiettes ſur des cendres aſſez chaudes pour deſſécher le bouillon, ſans caſſer les aſſiettes : lorſque le bouillon commence à durcir, on le coupe en pièces quarrées de la grandeur de deux travers de doigts : on achéve de faire ſécher entièrement ſur les mêmes aſſiettes ces tablettes, en les retournant de temps en temps ; & on les retire lorſqu'elles ſont dures & luiſantes comme de la colle fine.

On ne met point de ſel dans le bouillon, afin que les tablettes puiſſent ſe conſerver plus long-temps. On peut les garder plus d'un an ſans qu'elles ſe gâtent ; mais il faut avoir ſoin de les garantir de l'humidité.

Une tablette fait une ſoupe pour une perſonne ſeule : pour cet effet, on la met dans de l'eau, avec un peu de ſel ; on fait bouillir le tout juſqu'à ce que la tablette ſoit parfaitement fondue : alors le bouillon eſt fait : ſi on veut en faire un potage, on y jette le pain, & on le laiſſe tremper un moment.

Ces tablettes ſont très-utiles, non-ſeulement pour les perſonnes valétudinaires, mais encore pour celles qui veulent manger de bons potages pendant leurs voyages. Excepté ſur les grandes routes, quel bouillon trouve-t-on dans les Auberges ? Souvent il n'y en a point.

FIN.

J'Ai lû par ordre de Monſeigneur le Vice-Chancelier un Manuſcrit intitulé. *L'Albert Moderne, ou nouveaux ſecrets approuvés & licites, d'après les découvertes les plus recentes*; & je n'y ai rien trouvé qui dût en empêcher l'impreſſion. A Paris ce 18 Août 1767.

Signé ARNOULT.

PRIVILEGE.

LOUIS par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de nôtre Hôtel, Grand Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra. SALUT: Notre amée la veuve Ducheſne, Libraire, Nous a fait expoſer qu'elle déſiroit faire imprimer & donner au public l'*Albert Moderne, ou nouveaux ſecrets éprouvés & licites, recueillis d'après les découvertes les plus recentes, par le Sieur****, s'il nous plaiſoit leur accorder nos Lettres de Permiſſion pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſante, Nous lui avons permis & permettons par ces Préſentes de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon leur ſemblera, & de le vendre & débiter par-tout notre Royaume, pendant le tems de trois années conſécutives, à compter dn jour de la date des Préſentes: Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Librai-

res & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangère dans aucun lieu de notre obéiſſance : A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtres de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles : Que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caractères, que l'impétrante ſe conformera aux Réglemens de la Librairie, & notamment à celui du 10 Avril 1725 ; à peine de déchéance de la préſente Permiſſion ; qu'avant que de les expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage ſera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée, ès mains de notre très-cher & féal Chevalier Chancelier de France, le ſieur DE LAMOIGNON, & qu'il en ſera enſuite remis deux exemplaires dans notre Bibliothéque publique, un dans celle de notre château du Louvre, & un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Vice-Chancelier Garde des Sceaux de France le ſieur DE MAUPEAU : le tout à peine de nullité des Préſentes : du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ladite Expoſante & ſes ayans cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement : Voulons qu'à la copie des Préſentes qui ſera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit Ouvrage, foi ſoit ajoûtée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huiſſier ou Sergent ſur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles tous Actes requis & néceſ-

saires, sans demander autre permission & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. Car TEL EST NOTRE PLAISIR. DONNÉ à Paris, le trentième jour du mois de Mars, l'an mil sept cent soixante-huit, & de notre Régne le cinquante-troisième. Par le Roi en son Conseil.

LE BEGUE.

Registré sur le Registre XVII. de la Chambre Royale & Syndicale des Librasire & Imprimeurs de Paris. N°. 1317. fol. 402. conformément au Réglement de 1723. A Paris, ce 8 Avril 1768.

GANEAU, Syndic.